# Pilzterrine

Zutaten für die Kalbfleischfarce:
200 g Kalbsfilet
50 g Schalotten,1 Essl. Butter
50 g rindenloses Weißbrot
1 Eiweiß, 3 Essl. Sahne
1/2 Teelöffel Salz je eine Prise:
weißer Pfeffer, Ingwerpulver und Piment

Zutaten für die Pilze:
800 g gemischte Waldpilze
3 Essl. Öl, 1 Essl. Butter
50 g gewürfelte Schalotten
1/2 Knoblauchzehe
0,2 l gelierende Geflügelbrühe
je 1/2 Teelöffel Basilikum, Thymian,
Salbei und gestoßenem Kümmel
1 Prise Salz, 0.2 l Sahne
100 g gewürfelte Trüffel.

Zubereitung:
Das Fleisch würfeln. die Schalotten hacken, in der Butter hell anbraten und mit dem gewürfelten Brot über das Fleisch geben.
Das Eiweiß mit der Sahne, dem Salz und den Gewürzen verquirlen über das Brot gießen und alles zugedeckt 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
Die Pilze klein schneiden. In dem Öl anbraten, in ein Sieb schütten und die Flüssigkeit auffangen. Die Butter zerlassen, die Schalotten und den gehackten Knoblauch darin anbraten. Mit dem Pilzsaft und der Geflügelbrühe aufgießen. Die Gewürze zugeben und alles dickflüssig einkochen lassen. Durch ein Sieb über die Pilze passieren. Alles gut vermengen und zugedeckt 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
Die Kalbfleischmasse pürieren, gut kühlen und mit der Sahne glänzend rühren.
Die Pilzmasse und die Trüffel unter die Farce heben und in eine Ausgebutterte Terrine füllen. Im Wasserbad 50 Minuten garen.