

## Konyakos pulykapástétom (terrine)



### Hozzávalók

a húsos masszához (prádhoz):

35 dkg pulyka felsőcombfilé, 20 dkg füstölt szalonna, 1 dl zamatos vörösbor, 1 evőkanál konyak, 1 dl zsíros főzőtejszín, 1 tojás, 1 mokkáskanál őrölt fehér bors, 1 csapott kiskanál só

a mozaikhoz:

12 dkg pulyka felsőcombfilé, 5 dkg füstölt szalonna, 6 dkg főtt füstölt sonka, 1 dl zamatos vörösbor, 1 evőkanál konyak, 1 csiperkegomba, maréknyi aszalt vörösfonya, félmaréknyi tisztított pisztácia

a forma kibéleléséhez:

20 dkg vékonyan szeletelt nyers füstölt szalonna (sliced bacon)

a tálaláshoz:

Cumberland mártás (receptjét lásd külön), konzerv vagy friss gyümölcsök

1. A prádhoz a pulykacombot és a szalonnát csíkokra vágjuk, tálba rakjuk. A bort meg a konyakot ráöntjük, jól összekeverjük, és letakarva éjszakára hűtőszekrénybe tesszük.
2. A mozaikhoz a húst, a szalonnát és a sonkát 3-4 milliméteres kockákra vágjuk, tálba szórjuk. A bort meg a konyakot ráöntjük, jól összekeverjük, és letakarva éjszakára hűtőszekrénybe tesszük.
3. Másnap a fölcsíkozott hozzávalókat lecsöpögtetjük, majd húsdarálóval kis lyukú tárcsán át ledaráljuk. A tejszínnel és a tojással jól kikeverjük. A mozaikhoz valókat lecsöpögtetjük, a szalonnás húspéphez keverjük. Megborsozzuk, megsózzuk. A gombát ugyancsak 3-4 milliméteres kockákra aprítjuk, az áfonyával együtt az előzőekhez adjuk, ahogyan a kissé földarabolt pisztáciát is.
4. Egy hagyományos, kb. 1,2 literes pástétom formát (lehet püspökkenyér forma is) szalonnaszeletekkel kibélelünk. A húsos keveréket behalmozzuk, egy nedves kanállal elsimítjuk. Tepsire tesszük és annyi vizet öntünk köré, amennyi a forma harmadáig ér. Előmelegített sütőben, a közepesnél kisebb lánggal (160 °C, légkeveréses sütőben 150 °C) a pástétomformában lévő pástétomot 32 percig, az őzgerincben lévő 50 percig sütjük.
5. A sütőből kivéve a forma tetejére, pontosabban a húsos felületre egy nehezebb vágódeszkát fektetünk, amivel lepréseljük a pástétomot. Így préseljük amíg ki nem hűl, majd ugyanígy hűtőszekrénybe teszünk egy éjszakára.
6. Tálaláskor, miután a formából vágódeszkára borítottuk, forró vízbe mártott késsel kisujnyi vastag szeletekre vágjuk. Cumberland mártással (receptjét lásd külön) és befőtt vagy friss gyümölcsökkel tálaljuk.

8 főre (egy kb. 1,2 literes formához):

Elkészítési idő: 2 óra + érlelés + dermesztés

Egy adag (mártás és köret nélkül):448 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.