



Die Terrine kommt mit wenig Fett aus und hat eine lockere Konsistenz. (Mulhouse, 11/2019)

Terrine de l'Octogone

Terrine aus Leber und Bauch vom Schwein, mit Haselnüssen

Seit Herbst 2016 führt Metzgermeister Oskar Seugrem eine Terrine im Angebot, die nach dem Octogone benannt ist, dem Haus der Präsidenten von Lemusa. Im Octogone residiert heute Odette Sissay, die Diktatorin der Insel. Die Verbindung zwischen ihr und Seugrem wurde kurz nach ihrer Machtübernahme offenbar, als sie den Metzger zum neuen Ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la chasse et de la cuisine machte und ihm wenig später auch die Direktion der Gourmair übertrug, die für die Verpflegung der Passagiere an Bord der Lemusair sorgt. Seugrem soll auch bei der Einrichtung einer neuen Küche im Octogone als Berater tätig gewesen sein. Ob es allerdings stimmt, dass er regelmäßig im Haus der Diktatorin verkehrt und auch häufig für sie kocht, wie oft behauptet wird, lässt sich nur schwer überprüfen. Was auch immer man von Seugrems Nähe zu Sissay halten mag, an seinen Qualitäten als Metzger



Das Oktagon basiert auf zwei verschränkten Quadraten, seit der Antike ein Zeichen für Unendlichkeit. Das Rezept kommt mit acht Zutaten aus, sicher ebenfalls eine Referenz ans Oktagon.

ändert das nichts. Die Terrine de l'Octogone ist im Grunde eine klassische Leberterriner französischer Art. Was Seugrems Version von den Schwestern im Hexagon unterscheidet, sind in erster Linie die Gewürze: Piment und Kurustari (Tasmanischer Pfeffer), beide nur grob zerstoßen, verleihen der Terriner eine intrigante Schärfe, die das ledrig-metallische Aroma der Leber konterkariert und dazu führt, dass sich der Fleischgeschmack länger im Mund hält. Die ganzen Haselnüsse dagegen wirken in Kombination mit der Leber süß und besorgen der weichen Masse ein knuspriges Binnenelement.

Für 10 Personen

- 600 g** Leber vom Schwein
- 400 g** Bauch vom Schwein
- 3 EL** Armagnac
- 18 g** Salz
- 2 TL** Piment (4 g), leicht ange-drückt
- 2 TL** Tasmanischer Pfeffer Kurustari (4 g), leicht angedrückt
- 2 TL** schwarzer Pfeffer (5 g), leicht angedrückt
- 80 g** Haselnusskerne, ganz, mit Häutchen

Leber wird beim Garen trocken, der eher fette Schweinebauch sorgt für Ausgleich. Wer sein Fett scheut, kann hälftig Stücke vom Bauch und vom Hals verarbeiten.

Rezept perfektioniert in Zusammenarbeit mit der Köchin und Kochbuchautorin Susanne Vögeli und ihrem Raum Acht in Aarau.

- 1** | Leber und Bauch durch den Fleischwolf (gröbere Scheibe mit einem Lochdurchmesser von 6 mm) drehen.
- 2** | Fleischmasse mit Armagnac, Salz, Piment, Tasmanischem Pfeffer und Schwarzem Pfeffer vermischen. Masse 12 Stunden zugedeckt kühl stellen.
- 3** | Masse aus dem Kühlschrank nehmen, 1 Stunde warm werden lassen, Haselnüsse unterheben. Alles in eine passende Terriner schaben.
- 4** | Eine größere Ofenform etwa bis zur Hälfte mit kochendem Wasser füllen, Terriner ohne Deckel hineinstellen und alles in den 180 °C heißen Ofen schieben. 70 Minuten garen, bis die Kerntemperatur 80 °C erreicht hat. Je nach Ofen verfärbt sich die Oberseite schnell einmal dunkel. Von dem Moment an sollte man einen Deckel auf die Terriner setzen.
- 5** | Terriner aus dem Ofen nehmen, wenigstens 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.