



Die Terrine kommt mit wenig Fett aus und hat eine lockere Konsistenz.

Terrine de l'Octogone

Bestimmt hat Metzgermeister Oskar Seugrem diese pfeffrige Terrine aus Leber und Bauch vom Schwein mit Haselnüssen auch schon in der neuen Küche des Octogone zubereitet.

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 *Ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la chasse et de la cuisine* machte. 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 Quali-



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.

täten als Metzger ändert das nichts. Die Terrine de l'Octogone ist im Grunde eine klassische Leberterrinerne französischer Art. Was Seugrems Version von den Schwestern im Hexagon unterscheidet, sind in erster Linie die Gewürze: Piment und Tasmanischer Pfeffer, beide nur grob zerstoßen, verleihen der Terrine 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 angedrückt
- 2 TL Tasmanischer Pfeffer (4 g), leicht angedrückt
- 2 TL schwarzer Pfeffer (5 g), leicht angedrückt
- 80 g Haselnusskerne, ganz, mit Häutchen



ASTUT DI JUKUJ

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.

Leber und Bauch durch den Fleischwolf (größere Scheibe mit einem Lochdurchmesser von 6 mm) drehen. Fleischmasse mit Armagnac, Salz, Piment, Tasmanischem Pfeffer und schwarzem Pfeffer vermischen. Masse 12 Stunden zugedeckt kühl stellen.

Masse aus dem Kühlschrank nehmen, 1 Stunde warm werden lassen, Haselnüsse unterheben. Alles in eine passende Terrine schaben. Eine größere Ofenform bis zur Hälfte mit kochendem Wasser füllen, Terrine 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 Terrine setzen.

Terrine aus dem Ofen nehmen, wenigstens 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.