

# Terrine de campagne wie aus alten Zeiten

Christina Hubbeling  
Rezept für Sie

**Portionen für 1 grosse Terrineform**  
**Vorbereitung in 25 Minuten**  
**Reifezeit: 1 Nacht und 1 Tag**  
**Reifezeit im Ofen: 1 Std. 45 Minuten**

- 1 kg Schweinefleisch oder Wildschweinefleisch
- 100 g Schweine- und Geflügelleber (insgesamt), in Würfel geschnitten
- 100 g Speckwürfelchen
- 2 Eier
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 Bund Petersilie, fein gehackt
- 1 TL frischer Thymian, abgezupft
- 100 g getrocknete Pflaumen, entkernt und klein geschnitten
- 10 cl Cognac
- 1 TL Kristallzucker
- zum Würzen: Salz, Cayennepfeffer, Pfeffer, Rosmarin- und Lorbeerblätter, je 1 TL Wacholderbeeren und schwarze Pfefferkörner, in der Mühle frisch gemahlen oder im Mörser zerstoßen
- 3 «Barden» (fette, weisse Speckbauchchen zum Auskleiden der Form)

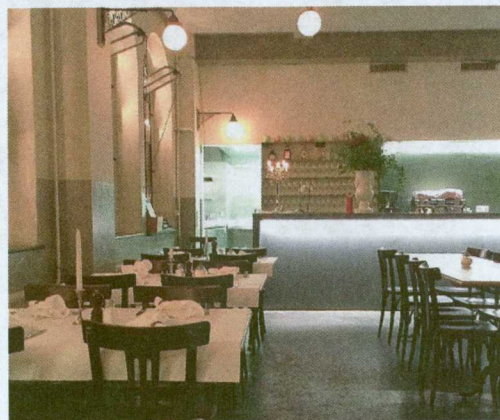
## Zubereitung

Wir waren in den Herbstferien im Burgund (Brionnais) und haben in der Boucherie in Chauffailles eine wunderbare «Terrine de campagne» gekauft. Zu Hause habe ich versucht, diese deftige, altmodische Spezialität nachzukochen, was mich zugegebenermassen etwas Überwindung gekostet hat, da ich praktisch kein Schweinefleisch esse. Und so geht's: Das Schweine- bzw. Wildschweinefleisch durch den Fleischwolf drehen (oder beim Metzger hacken lassen), mit sämtlichen anderen Zutaten in eine grosse Schüssel geben, von Hand gut durchmischen. Nach Belieben kräftig würzen. Eine Terrineform mit Deckel (schöne Formen findet man im Brockenhaus bzw. in der Brocante) mit den «Barden» auskleiden. Masse hineingeben, gut andrücken. «Barden» über die Masse legen (Päckli machen), im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag im Wasserbad im auf 170 Grad vorgeheizten Ofen rund 1¼ Stunden garen. 1 Tag im Kühlschrank ruhen lassen, geniessen und von Frankreich träumen.



## Lokaltipp Restaurant Dampfzentrale, Bern

Das Haus hat eine bewegte Geschichte: als Dampfkraftwerk erbaut, vor dem Abbruch gerettet, während der Jugendunruhen in den achtziger Jahren besetzt und von iriWest besungen. Seit über 25 Jahren ist die «Dampfer» ein Kulturzentrum und eine lokale Institution. Wer also hier im zugehörigen Restaurant einkehrt, erlebt Berner Geschichte. Essen kann man natürlich auch. Seit Anfang Jahr wird das Restaurant vom Gastronomieunternehmen Taberna geführt. Das Angebot ist solide. Das Kichererbs-



senpüree mit Tahini (Fr. 11.50) zur Vorspeise war ausgezeichnet, der Rindshohrücken in Ordnung, wenn auch mit Fr. 48.50 saftig im Preis. Schmackhaft auch die Radiatori mit Trockenfleisch (Fr. 21.50) und der Schoggikuchen (Fr. 14.50). Das Plus ist die Lokalität. Küche und Gaststube wurden so umgebaut, dass man vom Tisch aus die Köche beobachten kann. Das ist das Programm in der kalten Jahreszeit. Im Sommer sitzt man auf der Terrasse und schaut auf die Aare, von einem der schönsten Plätze am Fluss.  
*Michael Furger*

### Facts

Was? Schweizerische und mediterrane Küche in einem alten, neu umgebauten Fabrikgebäude.

Für wen? Besucher des Kulturzentrums und alle anderen Bernerinnen und Berner, die es gerne unkompliziert (aber nicht billig) haben.

Wo?  
Restaurant Dampfzentrale,  
Marzillstrasse 47, Bern,  
Tel. 031 312 33 00; www.taberna.ch/dampfzentrale/das-restaurant