Fleischterrinen mit karamellisiertem Apfel und Salbei

Zutaten: (4 Weckgläser à 160 ml))

- 200 g Gehacktes vom Kalb (fein gehackt)
- 200 Gehacktes vom Schwein (fein gehackt)
- 6 Tranchen Bratspeck, gehackt
- ½ Knoblauchzehe, gepresst
- 2 EL Marsala
- 1 Ei, aufgeschlagen
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 kleiner roter Apfel (quer in 0.5 cm dicke Scheiben geschnitten)
- 4 Salbei-Blätter
- 20 g Butter
- wenig Butter zum Ausstreichen der Weckgläser
- 30 g heller Muscovado-Zucker (oder ein anderer brauner Zucker)
- 1 -2 TL Wasser
- 1 kleines Stück getrockneter Chili

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Weckgläser mit etwas Butter ausstreichen. Butter, Zucker, Wasser und den Chili in einer kleine Pfanne aufkochen und auf kleiner Hitze zu Karamell eindicken lassen. Den Chili entfernen und den Karamell auf die Weckgläser verteilen. Pro Glas ein Salbei-Blatt auf den Karamell geben. Dann je eine Apfel-Scheibe in die Weckgläser geben.

Die übrigen Zutaten (Gehacktes, Bratspeck, Knoblauch, Marsala, Ei, Salz und Pfeffer) in einer Schüssel gut miteinander vermengen. Die Fleisch-Masse auf die Weckgläser verteilen und gut hineinpressen. Die Weckgläser mit Glasdeckel und Klammern verschliessen.

Die gefüllten Weckgläser in eine Gratinform stellen, dann kochendes Wasser dazugeben. Die Weckgläser sollen zu zwei Dritteln im Wasser stehen. Die Gratinform in den Ofen schieben und die Terrinen 30 Minuten lang im Wasserbad garen lassen.
Die Weckgläser dann aus dem Wasser nehmen und ganz auskühlen lassen. Die Weckgläser anschliessend für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Terrinen vor dem Servieren auf einen Teller stürzen.