

# Frühlings - Terrine mit Gemüse



Vorspeise für 4 - 6 Personen

## Zutaten

400 g Saisongemüse wie  
Sellerie, Rübli,  
Brockoli, Kohlraben  
Bohnen, Erbsen  
Frühlingszwiebel usw.  
2,5 dl Vollrahm  
3 Eier  
2 Zweige Estragon  
2 Stängel Basilikum  
Gewürze nach Wahl  
wie Salz, Pfeffer

## Vorbereiten

Terrinenform von 7,5 dl bereitstellen  
Saisongemüse in mittlere Streifen schneiden und würfeln  
Brockoli in kleine Röschen teilen  
Bohnen (eher feine Sorte) am Stück lassen  
Frühlingszwiebel in Würfel schneiden zB  
Basilikum fein schneiden

## Zubereiten

Gemüse in kochendem Salzwasser blanchieren und sofort unter kaltem Wasser abkühlen  
(Erbsen ca. 30 sek / restliches Gemüse knapp al dente)

Rahm und Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken  
Gemüse begeben  
Estragonblättchen und fein geschnittener Basilikum begeben  
Terrinenform kalt ausspülen und mit Klarsichtfolie überlappend auskleiden  
Füllung in Terrinenform verteilen und leicht anklopfen  
und mit überlappender Folie zudecken und pochieren  
Terrinenform in Wasserbad stellen und im Backofen bei 180°C  
40 min garen (Wenn nach einstechen mit Messer in Terrine nicht hängenbleibt, ist Terrine gar)  
Variante Universalgarer bei 96°C 30 min + 5 min nachgaren  
Variante Steamer 96°C 30 min + 5 min nachgaren

Kann warm oder kalt mit Salat serviert werden