

Broccoliterrine im Rüeblimantel



Vorspeise für 8 Personen (Terrinenform mind. 7 dl)

Einkaufsliste

- 2 - 3 grosse Rüebl**
- 1 Broccoli**
- 3 Eier 63 g**
- 1,5 dl Vollrahm**
- 1 Cantadou Pfeffer-Frischkäse**
- Salz**
- Pfeffer**

- 200 g Nüsslisalat**
- ev. Blätterteigsterne oder Toastbrot**

- Salatsauce**

Vorbereiten

- a Runde Terrinenform von 7dl kalt ausspülen und mit hitzebeständiger Klarsichtfolie auslegen.
- b Rüebl mit dem Sparschäler längs in dünne, breite Streifen schneiden und 2 Minuten im Steamer / Dampfgarer bei 100°C garen.
- c Sofort kalt abspülen und trockentupfen mit Haushaltspapier.
- d Broccoli waschen und in Röschen schneiden.

Zubereiten

- e Die Broccoliröschen im Steamer / Dampfgarer bei 100°C ca. 2 Minuten garen. Vor dem Garen etwas Trockenbouillon darüber streuen.
- f Sofort mit kaltem Wasser abschrecken und abtrocknen.
- g Mit den Rüeblstreifen die Terrinenform überlappend auskleiden, so dass die Terrine später zugedeckt werden kann.

- h 3 Eier in ein hohes Gefäs geben (Volumen mind. 1L) und zusammen mit 1,5 dl Vollrahm und dem Frischkäse verquirlen mit dem Mixgerät.
- i Würzen mit Salz und Pfeffer oder Gewürz nach Wahl.
- j Die Broccoli-Röschen kopfvoran in die Form legen und die Flüssigkeit darüber verteilen.
- k Mit den überlappenden Rüeblstreifen zudecken.
- l Klarsichtfolie über Terrine verschliessen und Terrine leicht anklopfen, so dass keine Hohlräume vorhanden sind.

- m Terrine im Steamer / Dampfgarer bei 96°C ca. 40 Min. garen. Mit Fingerdruck prüfen ob Terrine fest ist, sonst nochmals garen oder noch 5 - 10 Minuten im geschlossenen Gerät nachgaren lassen.
- n Stürzen und in Scheiben schneiden, kann warm oder kalt serviert werden.

- o In der Zwischenzeit die Salatsauce zubereiten.