

Kürbis-Terrine



Vorspeise für 6 - 8 Personen (Terrinenform ca. 7 dl)

Einkaufsliste

- 250 g Kürbis gerüstet
gewogen
zB Knirps**
- 110 g Kartoffeln**
- 100 g Kräuter-Frischkäse
zB Philadelphia
oder Cantadou**
- 1 EL Crème fraîche**
- 3 Eier**
- Salz**
- Pfeffer**
- Muskat**
- 1 TL Curry mild**
- 1/2 TL Kurkuma**
- 1 TL Peterli**
- 50 g Kürbiskerne**
- 20 g Zucker**
- ev. Kürbiskernöl**

Vorbereiten

- a Kürbis rüsten und in dünne Stücke schneiden.
- b Kartoffeln rüsten und in dünne Scheiben schneiden.
- c Peterli fein hacken.
- d 80 g Kürbiskerne in einer Teflonpfanne leicht rösten.
- e 20 g Zucker beigegeben und caramolisieren lassen.
- f Unter stetem Rühren alles gut vermischen und dann auf einem Backtrennpapier auskühlen lassen.

Zubereiten

- g Den gerüsteten und geschnittenen Kürbis und die Kartoffelscheiben im Dampfgarer ca. 15 - 20 Minuten in einer Lochschale sehr weich garen.
- h Mit dem Stabmixer pürieren und auskühlen lassen.
- i 100 g Kräuter-Frischkäse, 1 Esslöffel Crème fraîche und 3 Eier verrühren.
- j Das abgekühlte Gemüsepüree dazu geben und alles gut vermischen.
- k Gut würzen mit Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Teelöffel mildes Curry und ein halber Teelöffel Kurkuma.
- l Nochmals alles gut vermischen und 1 Teelöffel fein gehackter Peterli darunter mischen.
- m Eine Terrinenform von ca. 7 dl mit Klarsichtfolie auskleiden.
- n Die Masse in die Form einfüllen und etwas anklopfen, damit keine Luftblasen darin sind.
- o Im Dampfgarer bei 96° 40 Minuten garen lassen.
- p Ca. 10 Minuten nachgaren lassen, herausnehmen und etwas auskühlen lassen.
- q In ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit Salat als Vorspeise servieren, garnieren mit Kürbiskernen und / oder Kürbiskernöl.