

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