PDFMAILER.DE Kostenfrei und werbegesponsert PDF drucken und direkt per E-Mail versenden >Test it free www.pdfmailer.de

Gemüseterrine

Zutaten

2 rote, 2 gelbe Paprika mit dem Sparschäler enthäutet (ich hatte leider orange und rot eingekauft, die sich farblich kaum unterscheiden)
1 mittlerer Lauch
1 mittelgrosser Broccoli, 1 Karotte, 1 kleines Stück Knollensellerie.
2 dl Halbrahm
1 dl Milch
3 ganze Eier (62g)
Pfeffer, Salz, Muskatnuss, Koriander gemahlen, 1/2 Elf. Zitronenabrieb. Kräftig würzen.

Zubereitung

(1) Terrinenform (Staedter Dreieck, U, 1 Liter) mit Küchenfolie ausschlagen.

(2) Lauch (vom grünen Teil) in ca. 20 cm lange Blattstücke schneiden, ca. 3 Minuten in siedendem Salzwasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken. Dicke Blätter mit einem dünnen Messer in zwei Schichten spalten, die nur noch halb so dünn wie das originale Blatt sind. Das geht oft auch durch Gegeneinanderreiben zwischen den Fingern. Blätter mit Küchenpapier gut trocknen.

(3) Die Terrine quer zur Länge mit den geteilten Lauchblättern belegen.

(4) Die Peperoni den Einbuchtungen entlang aufschneiden und mit einem geeigneten Sparschäler enthäuten. Die Stücke ca. 4-5 Minuten in siedendem Salzwasser blanchieren. Abschrecken in kaltem Wasser. Stücke mit Küchenpapier gut trocknen, dann in etwa 7-10 mm breite, möglichst lange Streifen schneiden. Beiseite legen.

(5) Broccoli in Salzwasser unter Zugabe einer Msp. Backpulver kurz blanchieren. Abschrecken in kaltem Wasser. Röschen auslösen. Sonstige Gemüse im Dampfsieb sehr knackig garen, dann soweit erforderlich in 1 cm Stäbchen schneiden.

(6) Royale zubereiten: Ei mit dem Halbrahm gut verkleppern und kräftig würzen.

(7) Lauchbelegte Form mit der Royale einpinseln. Dann zuerst die Wandung mit den Peperonistreifen dicht an dicht belegen (Farben abwechseln). Das Innere der Terrine mit dem restlichen Gemüse.

(8) Die gemüsegefüllte Terrine mit der Royale ausgiessen, die Form kräftig auf den Tisch schlagen, damit die Zwischenräume ausgefüllt werden. Zuoberst eine Schicht aus Peperoni legen, dann die Lauchstreifen überklappen, zuletzt die Küchenfolie überziehen und die Form mit dem Deckel zudecken.
(9) Terrine 1 Stunde in einem Wasserbad im Ofen bei 160°C garen. Wassertemperatur mind. 90-95°C. Badhöhe 3/4 der Terrinenhöhe.

(10) Terrine herausnehmen, erkalten lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.