Bunte Gemüse-Topfenterrine

auf Vogerlsalat

Anleitung

1. Gemüse waschen, putzen und kleinwürfelig schneiden.

2. Schinken fein hacken. Schnittlauch säubern und in feine Röllchen schneiden.

3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

4. Zitronensaft, Sauerrahm, Schnittlauch, Gemüse - und Schinkenwürfel in den Topfen rühren, mit Salz, Pfeffer, zerdrückten Knoblauchzehen und Senf nach Geschmack würzen.

5. Gelatine ausdrücken, in wenig heißem Wasser auflösen und in die Topfenmasse zügig einrühren.

6. Zuletzt das geschlagene Obers behutsam unterheben.

7. Karotten waschen und mit der Schneidemaschine der Länge nach in dünne Scheiben schneiden.

8. Karottenscheiben kurz in Salzwasser blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

9. Die mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrinenform mit Karottenstreifen auslegen, die Masse einfüllen und glatt verstreichen.

10. Terrine am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

11. Vor dem Servieren aus der Form stürzen, Folie abziehen und in gleichdicke Scheiben schneiden.

12. Mit Vogerlsalat und einigen Tropfen Balsamicoessig anrichten.

Benötigte Zutaten

125 g	Premium Topfen 10 %
100 g	Gemüse bunt (Paprika rot, gelb, grün, Karotten, etc.)
50 g	Schinken
1 Bund	Schnittlauch
5 Blätter	Gelatine
	Saft einer halben Zitrone
1/4 l	Premium Sauerrahm
	Salz, Pfeffer
3 Zehen	Knoblauch
etwas	Senf
1/8 l	Premium Schlagobers
1	Karotte gelb
1	Karotte orange
	Vogerlsalat

Ein Rezept der:
AMA Marketing

SalzburgMilch