



Terrine de fromage à la crème

8 - 10 Personen

ZUTATEN:

400 g	Doppelrahmfrischkäse
400 g	Crème fraîche
6 Blatt	Gelatine
5	Frühlingszwiebeln
1/2	Bund fein geschnittener Schnittlauch
3	Stängel Thymian
1/2	rote, fein gehackte Paprikaschote
2 Teel.	Tomatenmark
1 Teel.	Purée de Piment d'Espelette
1 Teel.	Crema di Balsamico
3	sehr fein gehackte Knoblauchzehen
	Meersalz, weißer Pfeffer, edelsüßer Paprika
	gehackte Petersilie und frische Kräuter der Provence

1 Die Gelatine nach Anweisung ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse mit Crème fraîche glattrühren. Mit weißem Pfeffer und Meersalz würzen. Die Gelatine ausdrücken und vorsichtig erwärmen, bis sich diese vollständig aufgelöst hat. Vom Herd ziehen und einige Löffel der Masse mit der Gelatine gut verrühren. Nach und nach den Rest hinzugeben und sorgfältig verrühren. Masse in 3 Portionen teilen.

2 Der Ersten Portion die fein geschnittenen Zwiebelringe und Schnittlauch unterrühren. Die zweite Portion mit Tomatenmark, Purée de Piment d'Espelette, Thymianblättchen, edelsüßem Paprika und Crema di Balsamico vermischen. Unter die dritte Portion den sehr fein gehackten Knoblauch rühren.

3 Eine Terrinenform (5,5 × 5,5 × 30 cm) mit Frischhaltefolie auslegen. Zuerst die Masse mit den Frühlingszwiebeln einfüllen, die gehackte Paprikaschote darauf verteilen und mit der Tomaten-Pimentmasse abdecken. Zum Schluss die Knoblauchmasse darauf verteilen.

4 Die Terrinenform verschließen und mind. 4 Stunden, am besten über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Die Terrine vorsichtig stürzen. Auf ein Bett von einer Mischung von Petersilie und Kräutern der Provence (z.B. Thymian, Rosmarin (sehr fein hacken!), Estragon und Kerbel) setzen und leicht andrücken. Folie abziehen und Terrine mit einem heiß abgespülten Messer in Scheiben schneiden. Mit frischem Baguette und einem grünen Salat genießen. – Bon appétit!

ANMERKUNG: Je nach Gusto können die Zutaten natürlich auch abgewandelt werden. Ist z.B. kein Purée de Piment d'Espelette zur Hand, kann ersatzweise Chili oder rosenscharfer Paprika genommen werden, und, und, und ... Sicher schmeckt auch eine Brezn sehr gut dazu.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com