



# Terrinen-Kochkurs vom 04.05.2022



Gemüse-Terrine

Spargel-Terrine mit Lachs

Alpkäse-Terrine

En Guete wünscht Markus



## Gemüse-Terrine

### Zutaten:

2	Becher	Crème fraîche
4		Eigelb
2		Eier
1		Rüebli
2		Mittlere Zucchini
½		Rote und gelbe Peperoni
10		Kleine Blumenkohl und Broccoli Röschen
		Pfeffer, Salz, Tabasco und frische Kräuter

### Zubereitung:

Backofen auf 120°C vorheizen.

Tiefes Backblech mit Papier auslegen, mit etwas Wasser füllen und in den Ofen stellen.

- Zucchini längs in 1-2 mm dicke Streifen schneiden (Zyliss), ergibt ca. 12 Streifen.
- Rüebli und Peperoni in kleine Würfeli schneiden.
- Terrinenform kalt ausspülen und mit Klarsichtfolie auslegen.
- Crème fraîche, Eier, Eigelb, Gewürze und frische gehackte Kräuter in einer Schüssel gut mischen.
- Zucchettistreifen quer nebeneinander in der Terrinenform auslegen, so dass sie überlappen und die Enden über den Rand hängen.
- Den halben Guss darüber giessen und die Gemüseröschen nebeneinander in die Form legen, dann vorsichtig den restlichen Guss darübergiessen.
- Rüebli- und Peperoniwürfeli drauf verteilen.
- Mit den überlappenden Zucchettistreifen zudecken und mit Folie verschliessen.

Terrinenform in Backblech in den Ofen stellen und ca. 50-60 Minuten garen.

Terrine mind. 3 Stunden kühl stellen, danach stürzen und Folie entfernen.

Terrine in ca. 2 cm grosse Scheiben schneiden, auf Teller verteilen und nach Belieben mit gehackten Kräutern ausdekorieren.



## Spargel-Terrine mit Lachs

### Zutaten:

8 Blatt	Gelatine
750 g	Grüne Spargeln
1 ½ Becher	Sauermilch (300 g)
½ Bund	Kerbel
150 g	Rauchlachs
	Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Spargeln waschen und das letzte Drittel mit Sparschäler schälen. Die letzten 2-3 cm vom Spargelende abschneiden.
- Die restlichen Spargeln in Stücke schneiden und in kochendes Salzwasser geben.
- Spargeln knackig kochen, abgiessen und mit kaltem Wasser abschrecken. Abtropfen lassen.
- Zusammen mit der Sauermilch pürieren-
- Durch ein Sieb streichen, Masse kräftig abschmecken.
- Rauchlachs in 5 mm grosse Würfel schneiden.
- Gelatine gut ausdrücken und im heissen Wasserbad auflösen. (Achtung die Gelatine darf nicht zu heiss werden.)
- Gelatine unter das Spargelpüree rühren.
- Kerbel fein hacken und zusammen mit den Lachswürfeln unter die Masse geben.
- Masse in eine mit Klarsichtfolie (oder Vakuumpplastik) ausgelegten Terrinenform abfüllen und mit Klarsichtfolie abdecken.
- Im Kühlschrank mind. 3 Stunden kühl stellen.

Terrine stürzen und in ca. 2 cm grossen Schieben schneiden und mit Frühlingsalaten auf Teller anrichten.



## Alpkäse-Terrine

### Zutaten

200 g	Bergkäse mild
250 g	Berg-/Alpkäse rezent
300 g	Hüttenkäse nature
100 g	Gemüse-Brunoise (Rüebli, Lauch, Sellerie) Fertigmischung TK Migros
2 dl	Weisswein
20 g	Gemüsebouillon
7 Blatt	Gelatine
1½ dl	Vollrahm
½ Bund	Peterli
	Salz, Pfeffer, wenig Cayenne-Pfeffer, Muskat

### Zubereitung:

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Berg- / Alpkäse in feine Würfeli schneiden.
- Peterli fein hacken.
- Gemüse-Brunoise knapp weich kochen, leicht abkühlen lassen und mit dem Käse mischen.
- Hüttenkäse vorsichtig unter die Masse mischen.
- Vorsichtig würzen.
- Eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in der warmen Gemüsebouillon / Weissweismischung vollständig auflösen.
- Gehackter Peterli begeben und mischen.
- Das Ganze wird mit geschlagenem Rahm unter die Käsemasse gezogen.
- Die Masse in eine mit Klarsichtfolie (oder Vakuumpplastik) ausgelegten Terrinenform füllen und mind. 8 Stunden kühlen.

Die Terrine in ca. 1 cm grosse Scheiben schneiden und mit wenig Vinaigrette beträufeln und mit Salatblättern ergänzen.