Erbsenterrine mit Rucola

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	
Portionen	6

Erbsenterrine

150 g Erbsen, tiefgekühlt

100 g Kartoffeln, entspricht 1 kleinen Kartoffel

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Erbsen und Kartoffelwürfel in den gelochten Garbehälter geben. Edelstahlblech in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.

Dämpfen 100 °C während 15 Min.

Gedämpftes Gemüse in eine hohe Schüssel geben und auskühlen lassen.

wenig Olivenöl

2 Bundzwiebeln, mit Grün

2 Knoblauchzehen

Bundzwiebeln grob hacken. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Bundzwiebeln und Knoblauch andünsten und zum gedämpften Gemüse geben.

15 g Rucola

1 TL Salz

etwas Pfeffer, aus der Mühle

2 EL Crème fraîche

1 Ei

Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auskleiden und dabei darauf achten, dass genügend Klarsichtfolie überlappt.

Rucola grob hacken, zum Gemüse geben und alles fein pürieren. Würzen. Crème fraîche und Eigelb darunterrühren.

Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen. Eischnee vorsichtig unter die Erbsencreme ziehen.

Erbsencreme in die vorbereitete Terrinenform füllen und die Oberfläche glatt streichen. Überlappende Klarsichtfolie einschlagen.

Terrinenform auf den gelochten Garbehälter in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.

Gargut einschieben

Terrine mindestens einen halben Tag im Kühlschrank auskühlen lassen.

Rucola-Salat

1 EL Pinienkerne

100 g Lachs, geräuchert

3 EL Olivenöl

2 EL Sherryessig

¼ TL Salz

wenig Pfeffer, aus der Mühle

150 g Rucola

Pinienkerne rösten.

Lachs in feine Streifen schneiden.

Olivenöl und Sherryessig in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren.

Rucola zur Vinaigrette geben, mischen und auf 6 Teller verteilen.

Terrine stürzen, Folie entfernen und in ca. 2 cm dicke Tranchen schneiden. Je zwei Tranchen auf die Salatbeete verteilen.

Lachs und Pinienkerne über den Rucola streuen.

Tipps

Dazu Baguette servieren.

Zubehör

Terrinenform dreieckig

Edelstahlblech gelocht

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 14.12.2021