

Sabine Goertz: Sommer-Terrine mit Kräuter-Sauce

 happy-mahlzeit.com/rezepte/sabine-goertz-sommer-terriner-mit-kr-aeuter-sauce/

Zutaten für 4 Personen

Für die Sommer-Terrine:

250 g Putenbrustfilet

1/2 kleines Bund Petersilie

1 Schalotte

125 g Sahne

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Paprikapulver (edelsüß)

5 Möhren

1 Kohlrabi

160 g Erbsen

Für die Kräuter-Sauce:

2 EL gemischte, gehackte Kräuter (z.B. Petersilie, Kerbel, Estragon, Schnittlauch, Kresse, Dill)

2 EL Speisequark

2 EL Crème fraîche

2 EL Mayonnaise

1 TL Senf

Zucker

einige Tropfen Zitronensaft

Zubereitung:

Am Vortag für die Sommer-Terrine das Putenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in feine Würfel schneiden. Das Fleisch im Blitzhacker grob pürieren. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Petersilie, die Schalotte und die Sahne zum Fleisch geben und kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Die Möhren schälen und der Länge nach mit dem Sparschäler in Streifen schneiden. Den Kohlrabi schälen und in dünne Spalten schneiden. Möhren und Kohlrabi in kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Erbsen im Salzwasser 1 Minute blanchieren.

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

4 Weckgläser (à ca. 225 ml Inhalt) rundum mit den Möhrenstreifen auslegen. Zuerst die Erbsen, dann den Kohlrabi und die Putenmasse hineinschichten. Mit Möhrenstreifen abdecken.

Die Gläser verschließen. Ein tiefes Backblech halbhoch mit Wasser füllen, die Gläser hineinsetzen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 50 Minuten garen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Terrinen über Nacht mit geschlossenem Deckel kühl stellen.

Am nächsten Tag für die Sauce alle Zutaten verrühren, mit Senf, 1 Prise Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Die Sommer-Terrinen auf Teller stürzen und mit der Kräuter-Sauce und nach Belieben mit Brot und Salat servieren.

Rezept: Sabine Goertz

Quelle: Land & lecker 24.9.2014