Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



FRISCHE ERBSEN-TERRINE AUF STEINPILZ-PLÄTZCHEN

ZUBEREITUNG: 2 STUNDEN · BACKZEIT: 12 MIN.

Ich brauche Frühling!!!! Die Sonne scheint zwar aber es ist total kalt und gestern gab es sogar Schnee bei uns! Da der Frühling noch ein bisschen schüchtern ist, habe ich ihn erstmal in meiner Küche eingeladen.

Die Idee war, etwas frisches mit viiiiiel Ersben und Spinat zu zaubern. Erbsen habe ich immer tiefgekühlt zu Hause und somit musste ich nur noch im Garten ein bisschen Spinat pflücken.

Für meine Gemüse-Terrine habe ich einfach die Erbsen aufgetaut (aber nicht gekocht) und sie mit Creme fraiche gemixt. Dieses Mal für das Rezept habe ich es einfach gehalten aber ich werde es noch einmal machen und frische Minzblätter oder Melisse-Blätter dazu mixen.

Ich habe meine frische Gemüse-Terrine wie einen Kuchen gedacht: mit einem knusprigen Boden, etwas Süßes (rote Beete) und ein bisschen Sauce (Vinaigrette).

Der Boden wurde aus fein gemahlenen getrockneten Steinpilze, die ich zu meinem salzigen Plätzchen Rezept gemischt habe. Es war echt sooooo lecker. Und als Sauce für so ein leckere Gemüse Vorspeise kommt fast immer Vinagrette. Hier ist es egal, welchen Senf oder Essig Ihr verwendet, immer das Verhältnis 123 halten.

1. TL Senf
2. EL Essig
3. EL Öl

Ich habe Halbkugel Formen verwendet aber Ihr könnt gern das Rezept machen und die Terrine in kleinen (vorher eingefetteten) Gläser zum Abkühlen gießen. Es geht genau so gut ! □□

Viel mehr möchte ich nicht erzählen, ich gehe lieber direkt ans Zubereiten:

Zutaten für 8 kleine 8 cm Terrinen (8 Personen):

250 g Erbsen (tiefgekühlt), 125 g Crème Fraiche (oder griechischer Joghurt), Salz und Pfeffer, 2 Tüte kalt lösbare Sofortgelatine,

2 kleine vorgekochte Rote Beete, frischer Spinat, 1 TL Senf, 2 EL Balsamico Essig, 3 EL Olivenöl,

Salzige Steinpilz-Plätzchen: 150 g Mehl, 75 g Butter, 1 Prise Salz, etwas Pfeffer, 2 EL gemixte getrocknete Steinpilze , zwischen 5-8 EL Wasser (je nach Teig-Konsistenz)

1 EL Öl für die Halbkugel Backformen

1- Die Creme:

Ich habe die Erbsen mit der Creme Fraiche, Salz und Pfeffer fein gemixt. Dazu habe ich dann für meine Portion 25-28 g Sofort Gelatine genommen. (Bitte lest eure Anweisung auf der Verpackung)

Ich habe alles zusammen gemixt ….

… und dann einfach in die Formen gegossen. Damit es nicht zu sehr in die Formen kleben bleibt, habe ich die Formen vorher mit etwas Öl eingepinselt.

Die Form auf ein Brett legen (sonst bewegt sie sich zu sehr), und sie in den Kühlschrank für Minimum 45 Minuten bis 1 Stunde stellen.

2- Salzige Plätzchen:

Alle Zutaten mit den Händen kneten und…

….nach und nach etwas Wasser eingeben bis der Teig die richtige Konsistenz bekommt.

Den Teig 8 mm dick ausrollen, ausstechen (bei mir mit 8 cm breite Ringe) … und **10-12 Minuten bei 180°C Umluft** backen.

Wenn die Böden gebacken sind, werden sie auf einen dünnmaschigen Sieb gerieben, so dass die Seiten schön glatt werden. (es sieht dann schöner aus beim Einrichten!)

4- Basteln:

Wenn die Erbsen Dome bereit sind, die Vinaigrette zubereiten, und die Rote Beete in 8 mm dicken Scheiben schneiden. Dann einfach die verschiedenen Etagen zusammen stapeln.

Den Boden, die Scheibe Rote Beete und dann das Erbsen Dom übereinander platzieren. Dann einfach mit einem frischen Spinatsalat und Vinaigrette servieren.

Es war einfach sooooooooo Lecker! Das müsst ihr echt unbedingt ausprobieren! Es ist nicht schwierig, kann im Voraus zubereitet werden und ist wieder ein echter Hingucker, wenn die Schwiegermama zu Besuch kommt !;-)

Ich wünsche euch alle eine schöne „Frühlings“ Woche,

BISOUS et Bon Appétit

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de