Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



APRIKOSEN-ZIEGENFRISCHKÄSE-TERRINE

ZUBEREITUNG: 20 MIN. · KOCHZEIT: 5 MIN.

Es ist so warm, dass ich langsam nicht mehr so viel Lust habe zu kochen. Wir backen aber jeden Tag frisches Brot und dafür brauchen wir die passenden Brotaufstriche, Terrines oder Tapenades. Da ich Aprikosen so liebe, habe ich damit heute eine kleine Terrine mit Ziegenkäse, Walnüssen und reichlich Rosmarin zubereitet. Als Brot gab es mein Rezept für Brot mit wenig Hefe… hier zu finden.

Ich liebe die Kombination von Obst und Ziegenkäse. Ob sie mit frischen Kirschen, Aprikosen oder Pflaumen zubereitet ist, es kann nur gut schmecken. Ich tue aber das Obst nicht einfach so hinein. Zuerst wird es schön gebraten. Man kann auch zum Braten einen kleinen Schuss Porto eingeben. Wir haben es aber neutral gehalten und die Aprikosen nur kurz mit Rosmarin angebraten. Die Aprikosen sollten aber schön reif und süß sein! Sonst wird die Terrine echt sauer.

Ein Hingucker ist es auch geworden. Also falls die Schwiegermama kommt, habt Ihr hier ein kleines einfaches Rezept zum Angeben! □□

So, ganz schnell geht es jetzt zum Rezept ….

Zutaten für eine Aprikosen-Ziegenfrischkäse-Terrine:

18 cm Terrine

150 g Ziegenfrischkäse (nicht zu kräftig im Geschmack) , 7 kleine Aprikosen, 5 Walnüsse, 1 Rosmarin Zweig, Salz und Pfeffer, 1 EL Walnussöl.

1- 3 Aprikosen halbieren und die restlichen vierteln.

Die Nüssen knacken…

In einer Pfanne das Walnussöl geben und darin die Aprikosen anbraten. Fall notwendig, ein bisschen Wasser in die Pfanne geben. Zu den Aprikosen ein bisschen Rosmarin, Salz und Pfeffer geben.

Dann kalt stellen.

2- Eine kleine Form nehmen (18 cm Exoglass für mich), mit Frischhaltefolie bedecken.

Die schönen halben Aprikosen auf dem Boden legen…..

Den Frischkäse in eine Schüssel geben und mit ein bisschen Rosmarin, Walnüssen, Salz und Pfeffer mischen….

Diese Creme in ein Spriztbeutel ohne Tülle geben und das Ende schön breit schneiden (sonst kommen die Walnussstückchen nicht heraus!)

3- Basteln:

Die Creme erst in die Löcher reinspritzen:

dann noch ein bisschen Creme in die Mitte geben ….

und alles schön verteilen ….

Jetzt mit den restlichen Aprikosenstücken eine neue Schicht machen ……

Und als Letzte den Rest Creme darauf geben….

Alles schön flach verteilen ….

Und die Folie zusammen klappen. Im Kühlschrank oder Tiefkühlschrank kalt stellen.

Et voilà! Dann einfach auf die Folie herausnehmen und schön präsentieren!

Einfach zu schön um gegessen zu werde. Ich werde aber diese Idee mit Zwetschgen oder Pflaumen versuchen. Und welche Version wird bei euch versucht?

ich freue mich jetzt schon auf eure Fotos und Ideen. Alles Liebe.

Bon Appétit et à bientôt

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