Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



GEMÜSE-TERRINE FÜR OSTERN

ZUBEREITUNG: 45 MIN. · KOCHZEIT: 15 MIN.

Wir sind schön voll in der Planung für Ostern (wer kommt, was haben wir vor, was essen wir…).

Ich habe mir gedacht, dass es euch genau so gehen könnte. Darum gibt es heute hier ein kleines, einfaches **Gemüse-Terrine-Rezept**.

Ich habe es so einfach wie möglich gehalten, mit einem kleinen Trick, wie man trotzdem seine Gäste beeindrucken kann.

Und ja, wie oft bei mir, man kann diese Ostern-Terrine 1 Tag vorher zubereiten, die Zutaten findet man überall, und man kann sie auch variieren, mit dem, was man so in seinem Kühlschrank findet.

In einem Wort: **praktisch**!

Ich habe hier kleine Tipps für euch, um das perfekte Gemüse Terrine zu zaubern:

Mit welchem Gemüse kann man noch die Terrine zubereiten?

Den Mantel, mit dem **Lauch/Porree**, kann man auch mit **Zucchini** zaubern, falls ihr den Lauch nicht mögt. Es sieht aber soooo schön so, dass es sich richtig lohnt, es mal zu probieren.

Mein Gemüse Terrine wird nicht „fest“- Warum? Und was kann ich tun?

Die Terrine lässt sich gut schneiden, die Füllung kann man aber noch auf’s Brot streichen… zart und lecker! Es ist keine feste Terrine, sondern eine cremige Variante.
Wer es aber fester mag, kann einfach die Gelatine **Menge verdoppeln**.

Falls die Terrine überhaupt nicht zusammen hält, liegt es daran, dass die Füllung **zu viel** „**Wasser**“ (Flüssigkeit) hat. Es kann an der Wahl vom Frischkäse oder Joghurt liegen. Oder haben die blanchierte Gemüse noch ganz viel Wasser abgegeben.

In alle Fälle, kann man bei einer sehr flüssigen Füllung nur mit **sofort, kalt-lösliche** Gelatine arbeiten und die Menge einfach **verdoppeln**.

In welche Form kann man die Terrine zubereiten?

Ich habe diese Terrine in eine Bucheform zubereiten. Es geht aber in aller Art Terrineform oder Silikon Kastenform mit ein Volum von 1300ml.

Kann man die Terrine einfrieren?

Ich wurde es **nicht empfehlen**, da beim Auftauen die Terrine Wasser abgeben wurden. Es könnte auch sein, dass die Kälte die schöne Farbe vom Gemüse ändern könnte. Ich habe es aber **nicht**

getestet.

Zutaten für eine große Gemüse-Terrine für 8 Personen (25cm x 18 cm) (1300 ml Vol):

200 g Ziegenfrischkäse (oder euer Lieblingsfrischkäse, **am besten etwas fester**), 250-300 g Crème fraîche, 150 g griechischer Joghurt (**auch hier, bitte etwas festere Sorte**), Salz und Pfeffer, 15-17 g Sofort-Gelatine.

200 g Erbsen (TK für mich), 4 kleine Möhren (ungefähr 200 bis 250 g), das Grüne von 2 Porree (Lauch), 4 gekochte Eier.

Utensilien: Bûche Form, Schneebesen, Teigschaber,

PS: ja, ich weiß, auf die Fotos sind nur 1 Mal Frischkäse.. aber es hat nicht gereicht und ich musste auf die Schnelle am Ende die doppelte Portion zubereiten! □□

1- Das Gemüse muss aufgetaut oder blanchiert werden. Für die Möhren und den Porree, bedeutet es, dass sie erstmal gekocht werden sollten, und dann im kalten Wasser gebadet. So bleibt die Farbe schön frisch.

Die Möhren in Stückchen schneiden und in Salzwasser kurz kochen. Dann in kaltem Wasser eingeben. Das Grüne vom Porree, ebenfalls im Wasser kochen und dann im kalten Wasser geben.

Tipp: ich lege mein klein geschnittenes Gemüse mit 2 EL Wasser in einer Glasschüssel mit Deckel **in der Mikrowelle für 4 Minuten**. Geht auch.

Die gekochten Eier schälen und auf die Seite stellen.

2- Die Creme:

Den Frischkäse, die Creme fraiche und den Joghurt zusammen mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und dann die Sofort-Gelatine eingeben und rühren.

3- Die abgekühlten und abgetropften Möhren und Erbsen in die Creme geben, umrühren.

4- Eine Terrinenform mit Frischhaltefolie bedecken. Ich habe diesmal eine Silikonform für Buche de Noel genommen, es funktioniert wunderbar.

Die Porree-Blätter aufmachen, in der Terrinenform legen und mit einer Schere zurechtschneiden. Den ganzen Boden und die Seiten der Terrinenform damit bedecken.

5- Die Terrine jetzt zusammen basteln:

Die Hälfte der Gemüse-Creme in der Form geben, leicht eindrücken, die Eier in der Mitte entlang verteilen, und den Rest Creme oben eingeben. Ein letztes Mal gut eindrücken und mit der Frischhaltefolie verschließen.

Die Terrine geht jetzt für Minimum 4 Stunden in den Kühlschrank. Ich lasse sie gern eine Nacht ruhen.

Dann braucht man einfach nur die Frischhaltefolie zu öffnen und die Terrine auf einer passenden Servierplatte umzustürzen. Sie kommt von alleine raus.

Et voilà!

Man kann sie mit einem leckeren Brot servieren und einem kalten Glas Weißwein

(Sancerre für uns).

Ich wünsche euch 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