



Gemüseterrine Rezept für 8 Personen

Zubereitung

400 g Peperoni (gelb, rot, orange, grün) dämpfen und erkalten lassen. Kännelform (24 cm x 7 cm x 7 cm) leicht ausbuttern, mit Alufolie auslegen, das abgetrocknete, in Streifen geschnittene Gemüse kreuzweise einlegen.

Guss

- 2,5 dl Milch
- 60 ml Rahm
- 2 Eier
- 3 Eigelb mit Salz, Muskat, Paprika, Pfeffer würzen, gut verrühren. Guss eingiessen und im Wasserbad, im Backofen bei 180°C etwa 40 Minuten pochieren. Die Terrine sollte eine Kerntemperatur von maximal 82 °C aufweisen.

Fertigstellung

Nach dem Abkühlen in beliebig grosse Tranchen schneiden, mit Tomatensauce servieren.

Tipp : Servieren Sie ein Tessinerbrot von Ihrem Beck dazu

Tomatensauce

- 50 ml Olivenöl erhitzen.
- 100 g Zwiebeln, gehackt
- 25 g Knoblauch, gehackt, andünsten
- 750 g Tomaten, in Würfel geschnitten
- 50 g Tomatensauce begeben, mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen, bei niedriger Temperatur 2 Stunden einkochen.
- 14 g Oregano/Basilikum, gehackt
- 25 g Butter begeben, abkühlen lassen ; kann noch mit Rotweinessig nachgewürzt werden