

Amuse Bouche: Morchel-Terrine

PVO Kochabend 2019: Organisation und Rezepte Markus Kernen

Zutaten ergibt 6 dl (für 12 bis 16 Portionen) Zubereitung: Zeit; Aktiv 1 Std.; Gesamt 3 Std. 30 Min.

Für die Sulz-Schicht:

- 4 EL Wasser
- 4 EL Portwein, weisser
- 1 Päckli Sulzpulver.

Für die Morcheln:

- 1 EL Olivenöl
- 1 Stk Schalotte, fein gehackt
- 30 g Morcheln trocken, eingeweicht,
und
abgetropft
- 5 EL Portwein, weisser
- 4 EL Wasser
- 1/2 TL Salz
- wenig Pfeffer.

Für die Frischkäse-Masse:

- 200 g Cottage Chees (bzw Frischkäse
nature)
- 100 g Mascarpone
- 2 EL Petersilie glattblättrige, fein
geschnitten
- etwas Salz und Pfeffer nach Bedarf
- 1 Päckli Sulzpulver, ganzes.

Sulz-Schicht

Heisses Wasser, Portwein und Sulzpulver unter Rühren aufkochen, etwas abkühlen, in die vorbereitete(n) Form(en) giessen, ca. 30 Min. kühl stellen.

Morcheln

Öl in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen, Schalotte und Morcheln kurz andämpfen. Portwein und Wasser dazugiessen, würzen, ca. 2 Min. köcheln. Pilze abtropfen, dabei 4 EL des Portweinsudes auffangen, beides auskühlen. 2/3 der Pilze fein hacken.

Frischkäse-Masse

Cottage Chees und Mascarpone verrühren, gehackte Pilze und Petersilie daruntermischen, würzen. Beiseite gestellten Portweinsud mit dem Sulzpulver unter Rühren aufkochen, etwas abkühlen, unter die Masse mischen. 2/3 der Masse in die Form geben, restliche, ungehackte Morcheln darauf verteilen, etwas andrücken. Restliche Masse darauf verteilen und glattstreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen.

Voraus: Terrine ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Geräte: Formen (Terrine, Cake, Muffinform etc) mit wenig Öl bestreichen und mit Klarsichtfolie ausgelegen.

Service: Die Terrinen zur Präsentation aus den Formen stürzen und separat zu Toastbrot servieren.