Brokkoli-Blumenkohl-Terrine
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

3 Tomaten, 300 gr Blumenkohl (geputzt gewogen), 250 gr saure Sahne, 8 Blatt Gelatine, 300 gr Brokkoli, 3 Scheiben Vollkornbrot, 150 gr kleine Brokkoliröschen, 50 gr Frisèesalat, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Muskatnuss, 1 Spritzer Zitronensaft.

Die Vorbereitungen:

Terrinenform (Inhalt 1 Liter) kalt ausspülen und mit Frischhaltefolie glatt auslegen. Stielansätze aus den Tomaten schneiden. Tomaten ca. 10 Sek. in kochendes Wasser legen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Tomaten vierteln und entkernen, die Spitzen der Tomatenviertel wegschneiden.Blumenkohl in kleine Röschen teilen, in Salzwasser gut weichkochen, abseihen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Blumenkohl in einem elektrischen Zerkleinerer fein pürieren, mit 125 g von der sauren Sahne vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. Die Hälfte der Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, mit ein wenig vom Blumenkohlmus über Wasserdampf erwärmen und auflösen. Gelatinemischung zügig in das übrige Mus rühren. Mus in die vorbereitete Form füllen, glatt verstreichen und mit den Tomatenstücken belegen.Mus ca. 30 Minuten kühl stellen.

Die Zubereitung:

Inzwischen Brokkolimus wie das Blumenkohlmus zubereiten, behutsam in die Form füllen und gleichmäßig auf den Tomaten verstreichen.
Vollkornbrot entrinden, so zuschneiden, dass man die Terrine damit genau abdecken kann. Brot auf das Brokkolimus legen und behutsam andrücken.
Terrine mit Frischhaltefolie zudecken und zum Festwerden für ca. 10 Stunden kühl stellen.
Brokkoliröschen kochen, abseihen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Frisèesalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Terrine aus dem Kühlschrank nehmen, die Folie zurückschlagen. Terrine aus der Form stürzen, Folie abziehen. Terrine mit Brokkoliröschen garnieren, in Scheiben schneiden und mit dem Salat servieren.

Guten Appetit!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de