

Vegetarische Terrine

Ziegenkäseterrine mit Chicorée und Quitten

Dieses Rezept von Cornelia Poletto schmeckt nicht nur, sondern macht sich in der Pastetenform von ASA schick am Tisch.

Zutaten:

3 Quitten, geschält und gewürfelt
50 g Zucker
200 ml Apfelsaft
1 ausgekratzte Vanilleschote
1 EL Speisestärke
400 g Ziegenfrischkäse
2 EL fein geschnittene Petersilie
2 EL fein geschnittener Thymian
4 große Chicorée
2 EL Zucker
4 EL Apfelsaft
weißer Balsamico
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Für das Quittenragout:

Den Zucker karamellisieren lassen und mit dem Apfelsaft ablöschen. Die Quittenabschnitte und Vanilleschote mit Mark dazugeben. Alles bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Durch ein Spitzsieb passieren, die Quittenwürfel dazugeben. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren, die Quitten nochmals aufkochen und mit der Speisestärke leicht abbinden.

Für die Ziegenkäsefüllung:

Den Ziegenfrischkäse mit dem Thymian und der Petersilie verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Terrine:

Die Chicorée-Blätter vom Strunk lösen, waschen und trocken legen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Apfelsaft hinzugeben und die Chicorée-Blätter kurz darin schwenken bis sie leicht zusammenfallen.

Die Terrinenform mit Olivenöl auspinseln und mit Folie auslegen. Dann die Form mit den größten Chicorée-Blätter überlappend auskleiden.

Abwechselnd je eine dünne Schicht Ziegenkäsecreme und Quittenragout in die Terrine schichten bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit Chicorée abschließen und mit Folie abdecken.

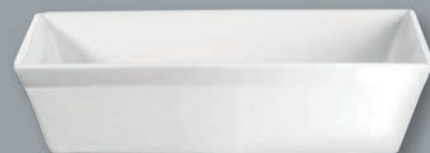
Am besten über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Die Terrine stürzen und in Scheiben aufschneiden. Dazu passt geröstetes Landbrot.



Text und Foto: ASA Selection

Gewinnen Sie eine von 3 ASA Pastetenformen!

Einsendeschluss: 31.10.2018



Bis wieviel Grad ist die Pastetenform hitzebeständig?

a) 180° b) 210° c) 250°

Schicken Sie die Antwort dazu per Mail, unter Angabe Ihres Namens der Adresse an:

journal@malguth.com

Die 3 ASA Pastetenformen werden unter allen richtigen Einsendungen verlost. Der/die Gewinner(in) wird per Mail oder schriftlich benachrichtigt. Die Daten werden ausschließlich für das Gewinnspiel gespeichert und anschließend gelöscht.