



GEFLÜGEL- TERRINE

ZUTATEN

150 g Bündnerfleisch

30 g Pistazien geschält und ungesalzen

200 g Pouletbrüstchen

1 Eiweiss

1 Becher Doppelrahm (180-200g)

Salz

Curry

Tipp:

Anstatt einer Terrineform kann man auch ein Muffinblech nehmen, dann die einzelnen Mulden mit Frischhaltefolie auskleiden und das Bündnerfleisch darauf geben. Das Muffinblech auf ein Backblech geben und das Backblech mit Wasser füllen.

ZUBEREITUNG

- Poulebrüstchen in Würfel schneiden. Mit dem Eiweiss und Doppelrahm zusammen etwa 20 Minuten in den Tiefkühler geben.
- Eine Terrineform mit Frischhaltefolie auskleiden (Hitzeresistent).
- Die Bündnerfleischscheiben überlappend darin auslegen.
- 4 Bündnerfleischscheiben und die Pistazien in den Mixtopf geben und 4 Sek/ Stufe 5 zerkleinern. (Bündnerfleisch kann man auch mit Hilfe eines Messer in feine Streifen geschnitten werden). Umfüllen.
- Die Pouletwürfel-Eiweiss-Doppelrahm Mischung in den Mixtopf geben. Mit Salz und Curry würzen. Während 30 Sek/ von Stufe 4 auf Stufe 8 erhöhen.
- Zerkleinerte Pistazien und Bündnerfleischstreifen zur Masse geben und nochmals 10 Sek/ Stufe 3 vermischen.
- Masse in die Terrineform umfüllen und mit restlichem Bündnerfleisch bedecken. Mit der Frischhaltefolie die Terrine vollständig bedecken.
- Wenn möglich (je nach Form) Terrine in den Varoma stellen und 25 Min/ Varoma/ Stufe 1.5 garen. Ansonsten Form in eine ofenfeste Form stellen und mit Wasser umgiessen. Diese Form in den Backofen geben und die Terrine bei 140 °C während 20 Minuten garen.

Genussmix.ch