

Morchel-Terrine

Zutaten für 8 Personen (zum Vorbereiten):

30 g getrocknete Morcheln oder 300 g frische Pilze
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Esslöffel Butter
Salz, Pfeffer
250 g mageres Kalbfleisch
1 ½ dl Doppelrahm
1 Ei
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
2 EL gehackte Petersilie
1 EL Schnittlauch

Garnitur:

3 kleine rote Chiccorée-Köpfe
¼ Frisée-Salat
2 EL Weissweinessig
1 TL scharfer Senf
Salz, Pfeffer
4 EL Olivenöl
1 Schalotte

Zubereitung:

1. Die Morcheln 30 Minuten in lauwarmem Wasser (Variante: Milchwasser) einweichen. Dann gründlich spülen (Milchwasser kann für eine Rahmsauce verwendet werden).
2. Schalotten und Knoblauch fein hacken. In der warmen Butter andünsten. Die Morcheln beifügen und 3 – 4 Minuten mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auskühlen lassen.
3. Das Kalbfleisch würfeln und zusammen mit dem Doppelrahm und dem Ei ½ Std. sehr kalt stellen. Dann im Cutter fein pürieren. Mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt Petersilie, Schnittlauch und Morcheln untermischen.
4. Eine kleine Terrinenform grosszügig ausbuttern. Die Masse einfüllen. Die Form mit Alufolie oder Deckel verschliessen.
5. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.
6. Die Terrine in eine grössere feuerfeste Form stellen und mit kochend heissem Wasser umgiessen, sie soll etwa zur Hälfte im Wasserbad stehen. Sofort auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens während ca. 50 Minuten gar ziehen lassen. Erkalten lassen.
7. Für die Garnitur die Salate waschen. Den Chicorée in Streifen schneiden, den Friséesalat in Stücke zupfen. Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Öl zu einer Sauce rühren. Die Schalotten fein hacken und beifügen.
8. Unmittelbar vor dem Servieren die Salate mit der Sauce mischen und auf Teller verteilen. Die in Scheiben geschnittene Morchel-Terrine daneben anrichten.

En Guete



