

Kartoffel-Bärlauch-Terrine

Kategorien: Vorspeise, Terrine

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Kartoffeln; vorwiegend fest kochend
2		Rote Paprikaschoten
3		Lauchzwiebeln
2	Bund	Bärlauch
		Fett; für die Form
		Salz und Pfeffer
4		Eier (Größe M)
250	Gramm	Schmand oder Crème fraîche
1	Essl.	Senf (mittelscharf)
1	Essl.	Butter
200	Gramm	Schlagsahne

Anleitung:

1. Kartoffeln waschen, schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden; oder hobeln. Paprika halbieren, entkernen, abbrausen, fein würfeln. Lauchzwiebeln putzen, waschen. Weiße Teile fein würfeln, Lauchzwiebelgrün in dünne Ringe schneiden. Bärlauch abbrausen und trockenschütteln. 1/2 Bund fein hacken.

2. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eine rechteckige Kastenform aus Glas oder Porzellan (Inhalt: 1,1 l) einfetten. Kartoffeln, gehackten Bärlauch, Paprika und grüne Lauchzwiebelringe einschichten, dabei salzen und pfeffern. Eier und Schmand oder Creme fraiche mit Salz und Pfeffer und Senf verrühren, über die Kartoffeln gießen. Form in die Fettpfanne des Ofens stellen. Heißes Wasser in die Fettpfanne gießen. Im Ofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) etwa 60 Minuten garen.

3. Inzwischen weiße Lauchzwiebeln in heißer Butter andünsten. Sahne angießen. Übrigen Bärlauch zufügen, aufkochen. Alles zu einer Sauce pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Terrine mit einem Messer vom Rand lösen, stürzen, in Scheiben teilen. Mit Sauce servieren. Schmeckt warm und kalt.

: Beilage: Blattsalat

: Backzeit: 60 Minuten

: Pro Portion: 570 kcal/2390 kJ

Quelle:

meine Familie & ich
Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann