

Sellerie-Vogelmiere-Terrine

für 4 – 6 Portionen als Vorspeise

Eine Terrine, die sich vielseitig mit anderem Gemüse und verschiedenen Kräutern variieren lässt.



Vorbereiten

Eine kleine Cakeform oder Terrinenform mit Backtrennpapier auskleiden

Zutaten

300 g Sellerie

Sellerie rüsten klein schneiden
in eine Chromstahlpfanne geben
schälen, schneiden und zugeben

1 Knoblauch

2 dl Bouillon

dazugiessen

gut 1/2 TL Agar Agar (Morga)

in wenig Wasser auflösen, begeben
alles zusammen weichkochen und dann
fein pürieren

1 dl Vollrahm

steif schlagen

100 g Philadelphia
oder Rahmquark

mit dem Rahm gut mischen

eine Handvoll Vogelmiere

hacken und auf die Seite stellen

Fertigstellen

Den Rahm mit dem Frischkäse/Quark unter das Selleriepüree mischen, gut durchrühren. Die Masse evtl. noch nachwürzen und in die Form füllen. Mit der gehackten Vogelmiere bestreuen und etwas andrücken oder mit einer Gabel leicht in die oberste Schicht einarbeiten. Anstelle der Vogelmiere können auch andere Kräuter oder geröstete Kerne verarbeitet werden.

Mit einem bunten Wildkräutersalat servieren.