

Gestreifte Gemüseterrine



Zutaten :

Für 1 Kastenform (1,5 l). Zubereitung: 75 Min. + Kühlzeit: 2 Std.

- 100 g Brokkoli
- 100 g Blumenkohl
- 375 ml Gemüsebrühe
- etwas geriebene Muskatnuss
- Chilipulver
- 100 g Möhren, in Scheiben
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 2 EL Petersilie, gehackt
- 250 ml Sahne
- 100 g Crème fraîche
- 2 Päckchen Gelatine
- 1 kleiner Kopf Mangold

Zubereitung :

1 Brokkoli und Blumenkohl in je 125 ml Brühe garen. Mit Muskat und Chili würzen, pürieren.

2 Möhren in Butter dünsten. Salz, Pfeffer, Zucker und 125 ml Brühe zugeben und weich dünsten. Petersilie hinzufügen. Pürieren.

3 Sahne steif schlagen, mit Crème fraîche mischen. Je ein Drittel unter die Pürees heben.

4 Gelatine nach Packungsanleitung quellen lassen. Erhitzen und etwas abkühlen. Je ein Drittel mit den Gemüsepürees verrühren.

5 Mangold blanchieren, gefettete Form damit auslegen. Möhrenpüree einfüllen. 30 Minuten gefrieren. Brokkolipüree einfüllen. 30 Minuten gefrieren. Blumenkohlpüree einfüllen. Form zudecken. Zwei Stunden kühl stellen.