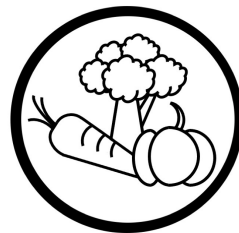


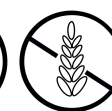
Rüebli-Heu mit Meerrettich-Terrine



Vorbereitung
20 Minuten.



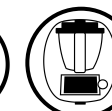
2 Stunden
kühl stellen



Gluten
frei



Rezept mit
Milchprodukten



Thermomix®
geeignetes Rezept

4 Portionen
Vorspeise

2Bl Gelatine

Gelatine gemäss Verpackungsbeilage im kalten Wasser auflösen.

8EL Frischkäse

30-50g frischer Meerrettich

1dl Rahm

Frischkäse, Meerrettich und Rahm in einem Topf kurz aufkochen, die Gelatine abtropfen lassen und in der Masse auflösen. Anschliessend mit dem Stabmixer pürieren.

Oder im Thermomix die Zutaten 3 Minuten bei 90°C auf Stufe 2 kochen, die Gelatine abtropfen lassen und im Thermomix 30 Sekunden auf Stufe 3 auflösen. Anschliessend die Masse 10 Sekunden auf Stufe 8 pürieren.

Die Masse dann in einem flachen Gefäss mindestens 2 Stunden kalt stellen.

4 Rüebli

Rüebli waschen und schälen, dann mit einem Julienneschneider schneiden. Die Julienne in einem Topf mit Bouillon ca. 15 Minuten weich kochen und kalt stellen.

Kapern
Zitronenöl

Aus der kalten Meerrettichmasse mit zwei Kaffeelöffeln oder einem kleinen Eisportionierer Kugeln formen, das Rüebli-Heu darüber verteilen und mit Kapern und Zitronenöl dekorieren. Kalt als Vorspeise mit oder ohne Toast geniessen.

Toast

