AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	45 Min.	ganzjährig	Schweiz

MORCHEL-TERRINE



Rezept: BettyBossi, Mai 2014 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Morchel - die Königin der Pilze - ist visuell und geschmacklich ein Traum. Terrine in Portionenförmchen anrichten.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

3 EL	Portwein	1 dl	Weisser Portwein
12 g	Sulzpulver	2 dl	Saurer Halbrahm
1 EL	Butter	125 g	Frischkäse
1	Schalotte	1 EL	Glattblättrige Petersilie
200 g	Frische Morcheln	3 EL	Wasser

ZUBEREITUNG

1. Wasser, Portwein und Sulzpulver unter Rühren aufkochen, abkühlen. Förmchen einfettten und 1,25 dl Sulz in jedes Förmchen giessen und mind. 30 Min. kühl stellen.
2. Butter in Pfanne wärmen, fein gehackte Schalotte andämpfen, Morcheln kurz mitdämpfen. Portwein dazugiessen, würzen und 10 Min. köcheln. Abkühlen lassen. 10 Morcheln herausnehmen und beiseite legen. Rest fein hacken.
3. Rahm und Frischkäse verrühren. Gut gewaschene, abgetropfte und gehackte Morcheln und die fein gehackte Petersilie daruntermischen. Wasser mit Sulzpulver unter Rühren aufkochen, abkühlen, unter die Masse mischen. 2/3 der Masse auf den Sulz giessen, beiseite gestellte Morcheln mit der Spitze nach unten in die Mitte der Masse drücken. Restliche Masse darauf verteilen, glatt streichen, zugedeckt im Kühlschrank mind. 2 Std. fest werden lassen. Terrine auf eine Platte stürzen.

TIPP: Anstelle von frischen, ca. 40 g getrocknete Morcheln verwenden.