

## Rezept

# Pilzterrine

Ein Rezept von Pilzterrine, am 07.06.2023

## Zutaten

<b>200 g</b> Kalbsfilet	<b>50 g</b> rindenloses Weißbrot
<b>100 g</b> Schalotten	<b>2 EL</b> Butter
<b>1</b> Eiweiß	<b>3 EL</b> + 200 g Sahne
Salz	Pfeffer
<b>700 g</b> gemischte Pilze	<b>3 EL</b> Öl
<b>200 ml</b> Pilzfond	je 1/2 TL Basilikum, Thymian, Salbei und Kümmel
Fett für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 KASTENFORM (1 1/2 L INHALT) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

## Zubereitung

1. Fleisch und Weißbrot würfeln, Schalotten schälen und würfeln. Schalotten in der Butter anbraten, die Hälfte davon mit dem Brot über das Fleisch geben. Eiweiß mit 3 EL Sahne und 1/2 TL Salz verquirlen. Über das Brot gießen, 12 Std. kühl stellen.
2. Pilze putzen, klein schneiden, im Öl anbraten, in ein Sieb schütten und die Flüssigkeit auffangen. Pilzsaft und -fond mit den Gewürzen zu den restlichen Schalotten geben, dickflüssig einkochen lassen.
3. Flüssigkeit durch ein Sieb über die Pilze passieren. Alles vermengen, 12 Std. kühl stellen. Backofen auf 180° vorheizen. Fleischmasse pürieren, mit 200 g Sahne und der Pilzmasse mischen. Form fetten, Fleisch-Pilz-Masse hineingeben. Terrine im Wasserbad 50 Min. garen. Kalt servieren.