Rezept

Pilzterrine im Lauchmantel

Ein Rezept von Pilzterrine im Lauchmantel, am 13.08.2025

Zutaten

1 große Stange	Lauch (ca. 300 g)
	Salz
8 Blatt	weiße Gelatine
4 Zweige	Thymian
250 g	Sahne
1 EL	Weißweinessig
	Butter für die Form
je 250 g	Steinpilze und Pfifferlinge
2 EL	Öl
	Pfeffer
1 Zweig	Oregano
400 ml	Gemüsebrühe
1-2 TL	Steinpilzpulver
	Cayennepfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Terrinenform (1½ l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Die Lauchstange längs halbieren und die dunkelgrünen Außenblätter entfernen. Die Lauchhälften in die einzelnen Blätter teilen und unter fließendem kaltem Wasser waschen. Die Lauchblätter in kochendem Wasser ca. 4 Min. blanchieren. Mit dem Schaumlöffel herausheben, kalt abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2. Die Pilze putzen, trocken abreiben und grob zerkleinern. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Pilze darin bei starker Hitze ca. 5 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.

3. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln. In einem Topf die Brühe mit der Sahne aufkochen, das Steinpilzpulver und die Kräuterzweige hinzufügen und bei mittlerer Hitze kurz ziehen lassen. Die Kräuterzweige entfernen, den Sud mit Essig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Cayennepfeffer abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen. Die Gelatine gut ausdrücken und unter Rühren in der heißen Sahnemischung auflösen.

4. Die Terrinenform mit Butter einfetten und mit den Lauchblättern auskleiden. Dafür die Blätter quer und leicht überlappend in die Form legen – die Blätter sollen an den Seiten so weit überstehen, dass die Terrine damit bedeckt werden kann. Die Pilze in die Form geben und mit der Sahnemischung auffüllen. Die Lauchblätter darüberschlagen und die Pilzterrine mindestens 4 Std. (am besten über Nacht) im Kühlschrank fest werden lassen.

5. Zum Servieren die Terrine aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden (das geht am einfachsten mit einem elektrischen Schneidemesser) und auf Tellern anrichten.