Rezept

Rote-Bete-Meerrettichsahne-Terrine

Ein Rezept von Rote-Bete-Meerrettichsahne-Terrine, am 12.10.2024

Zutaten

1 Bund	Dill
6 TL	Agar-Agar
3 EL	Olivenöl
	Pfeffer
	Zucker
	abgeriebene Schale einer Bio-Orange
200 g	Sahne
300 g	Meerrettichfrischkäse
	Salz
	geriebene Muskatnuss
500 g	gekochte Rote Beten (vakuumverpackt)
	1/4 TL Kreuzkümmel

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM VON 30 cm LÄNGE | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Den Dill waschen und trockenschütteln, die Spitzen abzupfen und hacken. Die Sahne mit 2 TL Agar-Agar in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen. Gute 2 Min. kochen lassen, dann von der Kochstelle ziehen.

2. Den Frischkäse mit dem Olivenöl glatt rühren. Den Dill zugeben und die Mischung mit Salz, Pfeffer, Muskat und 1 Prise Zucker kräftig würzen. Die Frischkäsemasse unter die Sahne rühren.

3. Die Roten Beten abtropfen lassen, grob in Würfel schneiden und mit Orangenschale, Kreuzkümmel und etwas Salz würzen. Anschließend pürieren. Mit dem restlichen Agar-Agar und 50 ml Wasser aufkochen und 2 Min. kochen lassen.

4. Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auskleiden. Die Hälfte der Käsemasse einfüllen. Die Rote-Bete-Masse daraufgeben und mit der übrigen Käsemasse bedecken. Mit Frischhaltefolie abdecken. Die Terrine 20 Min. im Tiefkühlfach oder 4 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

5. Zum Servieren die Rote-Bete-Meerrettichsahne-Terrine stürzen, die Folie abziehen und die Terrine in Scheiben schneiden.