



Terrine von Eierschwämmchen und Sommersteinpilzen

VORSPEISE

für 10 Personen
für 1 Terrineform von ½ l Inhalt

TERRINE

1 EL Butter
1 kleine Schalotte
100 g Eierschwämmchen
½ dl trockener Weisswein
1 EL Butter
100 g Sommersteinpilze
½ Knoblauchzehe
3 grosse Karotten
100 g Brokkoliröschen
3 Freilandeier
1,5 dl Rahm
Meersalz
frisch gemahlener weisser Pfeffer
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

VINAIGRETTE
Obstessig oder weisser Balsamico-Essig
Meersalz
frisch gemahlener Pfeffer
Traubenkernöl
fein geschnittener Schnittlauch

knäckig gegarter Brokkoli
8 wilde Karotten mit Blüte,

1

Die Terrineform mit Backpapier oder Klarsichtfolie auskleiden. Den Backofen auf 150 °C vorheizen.

2

Die Eierschwämmchen mit einem trockenen Tuch abreiben, eventuell klein schneiden. Die Schalotte schälen und fein hacken, in der Butter andünsten, die Eierschwämmchen zufügen, bei mittlerer Hitze andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, den Weisswein angiessen, einkochen lassen. Beiseite stellen.

3

Die Steinpilze putzen und in Streifen schneiden. In der Butter bei grosser Hitze andünsten, den Knoblauch dazupressen, mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen.

4

Die Karotten schälen und in 3 mm dicke Stäbchen schneiden, im Salzwasser blanchieren. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in einem Sieb unter kaltem Wasser abschrecken. Die Brokkoliröschen im Karottenwasser knackig garen.

5

Die Eier verquirlen, den Rahm unterrühren, kräftig salzen (die Masse muss leicht versalzen schmecken). Eierschwämmchen und Steinpilze zufügen.

6

Die Karottenstäbchen in Längsrichtung in die Form legen (siehe auch Bild). Die gestürzte Terrine soll wie ein Mauerwerk aussehen. Die Hälfte der Pilzmasse in die Form füllen, mit den Brokkoliröschen belegen, mit der restlicher Pilzmasse bedecken.

7

Die Terrinenform in einen Bräter oder in ein anderes ofenfestes Geschirr stellen, bis auf ¾ Höhe mit Wasser füllen. Die Terrine im vorgeheizten Ofen bei 150 °C 1 Stunde pochieren.

8

Terrine in der Form erkalten lassen, stürzen und in Scheiben schneiden.

9

Die Terrine auf Tellern anrichten. Mit dem Brokkoli, den gehackten wilde Karotten und den Karottenblüten garnieren, mit der Vinaigrette beträufeln.

Süssmostcreme mit Mini- Fotzelschnitten

DESSERT

4 rotbackige Äpfel

SÜSSMOSTCREME

½ l Süssmost

2 EL Maisstärke

2 Freilandeier

1 Zitrone, Saft und abgeriebene
Schale

1-2 EL Zucker

1 Becher (180 g) Rahm

FOTZELSCHNITTEN

1 kleine Baguette

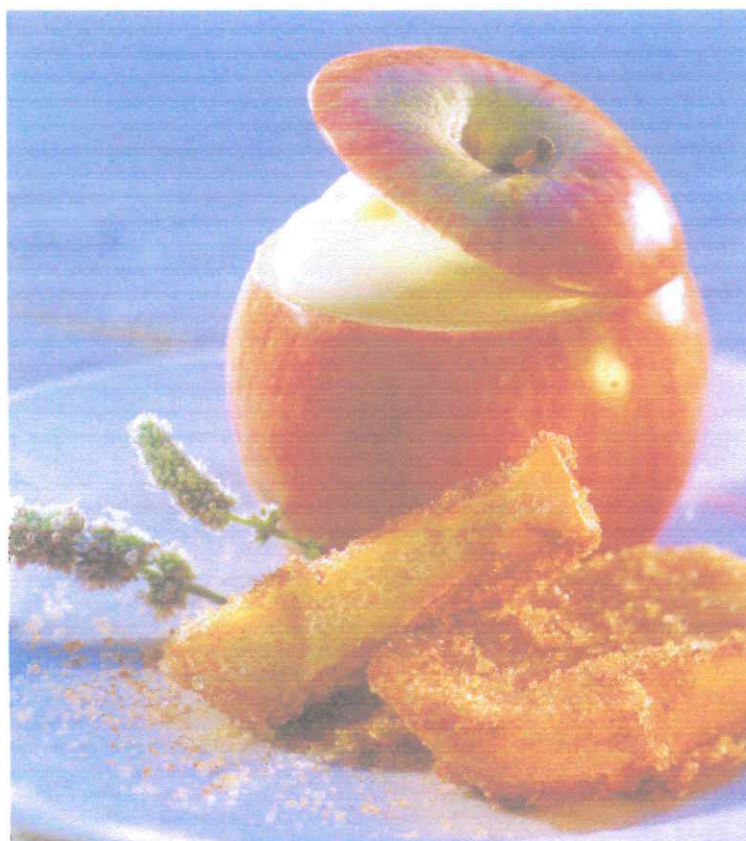
1 dl Milch

1 Freilandeier, verquirlt

Bratbutter

2 EL Zucker

1 EL Zimtpulver



1 Süssmost und Maisstärke in einer Pfanne glatt rühren. Die ganzen Eier unterrühren. Die Creme unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen vor dem Kochpunkt binden. So lange erhitzen, bis die Creme dickflüssig ist. Gut auskühlen lassen. Öfter rühren. Kurz vor dem Servieren Zitronensaft und wenig abgeriebene Zitronenschale unter die Creme rühren. Mit Zucker süssen. Den steif geschlagenen Rahm unterziehen.

2 Von der Baguette 8 Scheiben von etwa 15 mm Dicke abschneiden. Die Brotscheiben in der Milch tränken. Bratbutter in einer nicht klebenden Bratpfanne bei mittlerer Hitze erwärmen, die im Ei gewendeten Brotscheiben bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldgelb braten. In der Zucker-Zimt-Mischung wenden.

3 Den Äpfeln einen Deckel abschneiden. Die Früchte mit einem Pariser Löffel oder einem Kugelausstecher vorsichtig und möglichst dünnwandig aushöhlen (das Fruchtfleisch anderweitig verwenden).

4 Die Süssmostcreme in die ausgehöhlten Äpfel füllen, den Deckel aufsetzen. Zusammen mit den Fotzelschnitten anrichten.

Hauptgang

4 schöne Steak gewürzt kurz auf dem Grill braten und nur einmal wenden.

8 Kartoffeln in der Alufolie mit wenig Oel verpacken und auf den Grill legen ca. $\frac{3}{4}$ Std.

Salat nach belieben und Saison

1 bis 2 Tomaten pro Person auf dem Grill ca. $\frac{1}{4}$ Std anbraten.

500 gr Mager-Quark und ein wenig Vollrahm vermischen und nach belieben mit Schnittlauch, Petersilie, Pfeffer und Kräutersalz würzen.

En Guete

Kochen und Brätlen mit den Frauen
vom 17. 08. 2005

mit
Werner

Vorspeise

Terrine von Eierschwämmen
und
Sommersteinpilzen

Hauptgang

Schweinssteak vom Grill
mit
Kartoffeln vom Grill
Grüner Salat
Tomaten
Quarksauce

Dessert

Süßmostcreme
mit
Mini-Fozelschnitten