

BROCCOLI-TERRINE MIT KRÄUTERSAUCE

Broccoli schmeckt ähnlich wie Blumenkohl, aber noch aromatischer und intensiver. Zubereiten und servieren können Sie ihn, wie Sie es von Blumenkohl kennen.

Für 6 Personen:

1 Terrinenform von 15 cm Länge,
6 cm Breite, 7 cm Höhe

Für die Terrine:

1 kg Broccoli
Salz
1 Teel. Zucker
300 g Blumenkohl
1/4 unbehandelte Zitrone
7 Blatt Gelatine
1/2 l Gemüsebrühe (Rezept Seite 54)
frisch gemahlener weißer Pfeffer
2 Tomaten
1 Teel. Butter

Für die Kräutersauce:

je 1 EBl. Petersilie, Kerbel
und Estragon, fein gehackt
je 1 Teel. Basilikum, Brennesseln
und Sauerampfer, fein gehackt
2 Eigelb
1 Messerspitze Senf
1/4 l Sonnenblumenöl
Salz
frisch gemahlener weißer Pfeffer
1 Teel. Estragonessig
1 EBl. Gemüsebrühe (Rezept Seite 54)

Arbeitsaufwand:

etwa 1 1/4 Stunden

Garzeit:

etwa 15 Minuten

Kühlzeit:

etwa 2 Stunden

1. Den Broccoli waschen, die Röschen dicht am Stiel abschneiden. Die oberen zwei Drittel der Stiele schälen, diese dann der Länge nach halbieren.

2. Etwa 2 l Wasser zum Kochen bringen, salzen und den Zucker dazugeben. Die Stiele darin etwa 3 Minuten kochen lassen. Dann die Röschen hinzufügen und alles nochmals 2–3 Minuten garen, bis es bissfest ist.

3. Inzwischen eine Schüssel mit kaltem Wasser und 10–15 Eiswürfeln füllen. Den Broccoli mit einem Schaumlöffel aus dem Kochwasser heben und sofort ins Eiswasser geben. Dadurch gart er nicht nach und behält die grüne Farbe.

4. Den Blumenkohl waschen und die Röschen abschneiden (es sollen 200 g sein).

5. 1 l Wasser mit Salz und dem Zitronenviertel aufkochen. Die Zitrone im Kochwasser hält den Blumenkohl schön weiß. Den Blumenkohl im Wasser in etwa 3 Minuten bissfest kochen.

6. Den Blumenkohl ebenfalls ins Eiswasser legen. Nach etwa 2 Minuten beide Gemüse abgießen und zum Abtropfen auf ein Küchentuch legen. Einige Röschen zum Garnieren beiseite legen. Die Gelatine einweichen.

7. Die Gemüsebrühe erhitzen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Gelatine darin auflösen. Das Gelee zum Abkühlen auf Eis stellen, aber nicht fest werden lassen. Dabei mehrmals umrühren.

8. In einem Topf 1/2 l Wasser aufkochen. Die Tomaten 1–2 Minuten einlegen. Dann herausnehmen, häuten, vierteln und die Kerne entfernen.

9. Die Butter aufschäumen lassen. Die Tomaten darin etwa 1 Minute dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Garnieren beiseite stellen.

10. Den Boden der Terrinenform etwa 3 mm dick mit dem noch flüssigen Gelee ausgießen. Etwa 5 Minuten zum Erstarren kühlstellen.

11. Die Gemüse farblich abwechselnd in die Form schichten. Dazu die Gemüse immer erst in wenig flüssiges Gelee tauchen und auf die erstarrte Geleeschicht auflegen. Die Form zwischendurch für etwa 3 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Abschluß bildet eine Geleeschicht. Die Terrine für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

12. Kurz vor dem Servieren für die Sauce alle Kräuter mit 1 Eßlöffel Wasser im Blitzhacker fein mixen.

13. Die Eigelbe und den Senf in einer Schüssel verrühren. Das Öl langsam dazugeben und alles zu einer Mayonnaise aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen, zuletzt den Essig, die Brühe und die Kräuter untermischen.

14. Die Terrinenform kurz in heißes Wasser tauchen, die Terrine stürzen und mit dem Elektromesser in 1–1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

15. Die Scheiben auf gekühlten Tellern anrichten, mit der Kräutersauce umkränzen und mit dem Gemüse garnieren.

MEIN TIP:

Es ist wichtig, daß Sie die Gemüse vor dem Einschichten leicht in Gelee tauchen, da die Terrine sonst beim Schneiden auseinanderfällt.

