

Ziegenkäse-Kartoffel-Terrine



Zubereitungszeit: 30 Minuten, Kühlzeit: 12 Stunden

Für 8 Portionen

600 g mehligkochende Kartoffeln
100 g Pinienkerne plus einige zum Bestreuen
3 Blatt Gelatine
180 g Ziegenfrischkäse
½ Bund Estragon
65 g weiche Butter
60 g Parmesan, fein gerieben
50 ml Noilly Prat
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
200 g Sahne, cremig-fest geschlagen
½ Bund Rucola, geputzt und gewaschen
15 kleine eingelegte oder frische Tomaten

1 Terrine oder Kastenform (30 × 10 cm)

1 Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und weich kochen. Abgießen und auf dem Herd kurz ausdämpfen. Die **Pinienkerne** in der Pfanne ohne Fett anrösten. Die Hälfte in einem elektrischen Zerkleinerer gut zerkleinern. Die **Gelatine** in kaltem Wasser einweichen.

2 Den **Ziegenkäse** mit **Estragon, Butter** und Kartoffeln durch den **Fleischwolf** (**feine Scheibe**) in die Rührschüssel drehen. Ganze und zerkleinerte Pinienkerne sowie den **Parmesan** dazugeben. **Noilly Prat** in einem kleinen Topf erhitzen, die Gelatine ausdrücken und einrühren, nicht kochen. Die Flüssigkeit zur Kartoffelmasse geben und mit dem Gummischaber oder einem Löffel gut durchmengen. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Die **Sahne** unterziehen und alles in die Form füllen. Im Kühlschrank am besten über Nacht durchziehen lassen.

3 Die Terrine stürzen und mit **Rucola**, den restlichen **Pinienkernen** sowie **Tomaten** dekorieren.

Su Vössing



Die Kochbibel

Göttlich kochen
mit der Küchenmaschine



Fotos von Hubertus Schüler

Die Kochbibel

Göttlich kochen mit der Küchenmaschine

Vössing, Susanne; Vössing, Burkhard

Foto(s) von Schüler, Hubertus

ISBN 978-3-95453-083-0

1. Auflage 2015, 200 Seiten, 82 Abbildungen

Erschienen im Becker Joest Volk Verlag (bjvv.de)