

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

ERBSEN – TERRINE – PIEMONTESSISCHE HASELNÜSSE - PROSCIUTTO

Zutaten für Terrine:

200 g	Erbsen, sehr fein pürieren
1 Bund	Pfefferminze, grob gehackt
2 Stk	Eier
1 dl	Vollrahm
1 TL	Zitronen- oder Limonensaft
etwas	Fleur de Sel, Pfeffer, etwas Oregano
4-8 Stk	Prosciutto di Parma (zur Garnitur/Beilage – optional), kross gebraten

Zutaten für Vinaigrette:

1 Stk.	Zitronensaft- oder Limettensaft
4 EL	Kräuteressig
2 EL	Haselnussöl (oder auch anderes Nussöl)
4-6 EL	Olivenöl
4-6 Stk.	Pfefferminze, fein gehackt
1 EL	schwarze Oliven, fein gehackt
2 EL	Hasel- oder sonstige Nüsse / Kerne, in der Pfanne ohne Fett rösten)
etwas	Salz, Pfeffer zum abschmecken

Garnitur:

Etwas	grob gehackte Nüsse, Balsamico
Etwas	Reine Haselnusspaste (erhältlich bei angelfood)

ZUBEREITUNG:

Die Zutaten für die Terrine mischen, d.h. Erbsen sehr fein püriert mit den restlichen Zutaten mischen und abschmecken. Eine Terrinenform kalt ausspülen und mit Klarsichtfolie auskleiden; Folie mit einem Küchentuch andrücken. Die Erbsen Farce in die Terrine einfüllen, dabei mehrmals auf die Arbeitsfläche aufschlagen, um allfällige Hohlräume zu schliessen.

Terrine im Dampfgarer oder Steamer garen (ca. 13-15 Min.), kurze Zeit ruhen lassen.

Alle Zutaten für die Vinaigrette mischen (ausser Nüsse) – und mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.

Vor dem servieren nochmals ein paar Minuten erwärmen. Die Erbsen-Terrine stürzen, Folie abziehen und in Tranchen schneiden.

Auf einem Teller schön auf einem Beet von Erbsen anrichten und z.B. mit Prosciutto Chips und den gerösteten Haselnüssen anrichten – mit der Vinaigrette beträufeln. Etwas Balsamico ornamentartig darübergeben.

Tipp: Die Terrine können Sie lauwarm oder kalt servieren! Wenn Sie die Terrine extra cremig und zartschmelzend haben möchten – sollten Sie die Erbsen durch ein Sieb streichen☺.