

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

RÜEBLI TERRINE MIT BÜNDNERFLEISCH UND NUSS-VINAIGRETTE

ZUTATEN:

150 g Broccoli
 500 g Rüebli, lang
 3 Stück Eier
 0.5 dl Rahm
 50 g Butter
 etwas Salz, Pfeffer

ZUTATEN:

1 EL Haselnuss- Mandel- oder sonstige Nüsse
 1 Bund Schnittlauch
 2 EL Nussöl, und
 2 EL Olivenöl- oder Sonnenblumenöl
 3 EL Balsamico

ZUTATEN:

Je 2-3 Tr. Bündnerfleisch
 Je 1-2 Handv. Salat – nach Belieben

ZUBEREITUNG

Broccoli rüsten und in Röschen teilen. Rüebli schälen. 2 Rüebli mit dem Sparschäler in lange, dünne Streifen schneiden und mit dem Broccoli in kochendem Salzwasser etwa 2 Minuten blanchieren. Gemüse kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Restliche Rüebli würfeln und in Salzwasser sehr weich garen. Abschütten und gut abtropfen lassen. Mit Eiern, Rahm und Butter im Mixer oder mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine eher schmale, längliche Terrinenform von etwa 1 Liter Inhalt mit Klarsichtfolie auslegen. Die Form mit Rüeblistreifen auskleiden, überstehende Rüebli wegschneiden. Die Rüebliscreme bis etwa 1 cm unter den Rand einfüllen und die Broccoliröschen kopfüber in die Creme stecken. Alles mit Klarsichtfolie decken. Die Terrine in eine feuerfeste Form stellen und diese mit kochendheissem Wasser umgiessen, bis die Form zu Hälfte im Wasserbad steht. Die Rüebliterrine im auf 150 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 45 Minuten garen; sie ist gar, wenn bei der Stichprobe der Einstich sichtbar bleibt. Alternativ im Steamer oder Dampfgarer bei 95° C ca. 20-25 Min. stocken lassen. Die Terrine etwas auskühlen lassen.

Für die Vinaigrette die Haselnüsse nicht zu fein hacken. In einer trockenen Pfanne hellbraun rösten. Schnittlauch fein schneiden und mit Salat- und Nussöl sowie Essig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nüsse erst kurz vor dem Servieren beifügen. Den Salat (nach Belieben und saisonal wählen) waschen, putzen und in mundgerechte Stücke zupfen.

Die Terrine stürzen und in etwa 2 cm dicke Tranche aufschneiden. Mit Nussvinaigrette beträufeln und mit dem restlichen Salat und den Bündnerfleisch-Scheiben servieren. En guete ☺.