

# Kartoffel-Terrine

1 Terrinenform

Form mit Klarsichtfolie auslegen

## Füllung/ Einlage

verschiedene Gemüse wie Erbsli, Rüebli, grüne Bohnen, Spargeln, Basilikum, Käse, etc. je nach Wunsch

Das Gemüse wenn nötig in dünne Stäbchen oder Würfelchen schneiden und in Salzwasser knackig kochen. Sofort in kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

## Kartoffelmousse

300 g Kartoffeln (mehlig)

80 g Butter

Salz, Pfeffer, Muskat

4 Blatt Gelatine, eingeweicht

2 dl Rahm, halbsteif geschlagen

Die Kartoffeln weich kochen und gut ausdampfen, dann durch das Passevite treiben. Butter, Gewürze und die ausgedrückte Gelatine beimischen. Etwas auskühlen, dann den Rahm darunter heben und abschmecken.

Die Kartoffelmasse und die Gemüse lagenweise in die Terrinenform füllen. 3 - 4 Stunden kalt stellen.

## Vinaigrette

Olivenöl

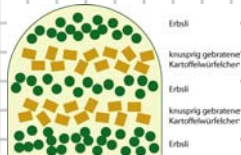
Zitronensaft

weisser Balsamico

Salz, Pfeffer

Alle Zutaten sämig rühren und abschmecken.

Anrichten: Die Terrine in Scheiben schneiden, auf einem Kräutersalat anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln.



steiertisch