



STEINPILZTERRINE

QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Alkohol- und säurestabil
- Gute Standfestigkeit



25



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

| | |
|--------------|------------------|
| 1 | Schalotte(n) |
| 1 | Knoblauchzehe(n) |
| 200 g | Steinpilz(e) |
| 1 EL | Butter |
| 300 g | Schinken |
| 500 g | QimiQ Rahm-Basis |
| 2 EL | Dijon Senf |
| 1 EL | Steinpilzmehl |
| | Salz und Pfeffer |

ZUBEREITUNG

1. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Pilze putzen und in kleine Stücke schneiden. Pilze, Schalotte und Knoblauch in Butter braten, bis die von den Pilzen austretende Flüssigkeit verdampft ist.
2. Den Schinken fein faszieren. Pilze mit Schinken, QimiQ Classic, Senf und Steinpilzmehl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles in eine Küchenmaschine geben und zu einer glatten Masse mixen.
3. Zwei kleine Terrinenformen oder eine große Terrinenform innen anfeuchten und mit Frischhaltefolie möglichst faltenfrei auslegen (das Anfeuchten dient dazu, dass die Folie gut an der Form haftet). Masse etwa zwei Finger hoch in die Form(en) füllen. Terrine(n) kühlen.
4. Terrine(n) aus der/den Form(en) heben und in Scheiben schneiden. Mit Essigsteinpilzen und Salat anrichten.