



MATJESHERINGTERRINE MIT APFEL UND RANDEN



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



25



schwer

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN MATJESKERN

| | |
|---------------|--------------------------------------|
| 500 ml | Fischfond |
| 50 ml | Weisser Balsamico-Essig |
| 2 cl | Wodka |
| 1 cl | Pernod [Anislikör] |
| 3 g | Salz |
| 50 g | Knollensellerie, geschält, gewürfelt |
| 40 g | Äpfel, geschält, gewürfelt |
| 30 g | Zwiebel(n), geschält, gewürfelt |
| 6 | Blatt Gelatine à 3 g, eingeweicht |
| 80 g | Randen, gegart, gewürfelt |
| 100 g | Matjesheringsfilet, gewürfelt |

FÜR DEN KRÄUTERMANTEL

| | |
|--------------|-----------------------------|
| 500 g | QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt |
| 120 g | Gervais natur |
| 7 g | Salz |
| 4 cl | Wodka |
| 1 cl | Weisser Balsamico-Essig |
| 20 g | Peterli, fein gehackt |

ZUBEREITUNG

1. Für den Matjeskern: Fischfond mit weissem Balsamico Essig, Wodka, Pernod und Salz aufkochen.
2. Knollensellerie, Äpfel und Zwiebel einzeln im Fischfond weich kochen, herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Restlichen Fond zu einem $\frac{1}{4}$ Liter reduzieren, etwas auskühlen lassen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen.
4. Sellerie-, Apfel-, Zwiebel, Randen- und Matjesheringwürfel in kleine Förmchen füllen. Fischfond darauf giessen bis alles gut bedeckt ist und gut durchkühlen lassen.
5. Für den Kräutermantel: QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
6. Etwas von der Creme in eine Form geben. Den gekühlten Matjeskern hineindrücken und mit der Creme bedecken. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.