



KARTOFFELTERRINE MIT SAURER-RAHM-SAUCE VON RUDOLF UND KARL OBAUER



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Längere Präsentationszeit



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TERRINENFORM, 2 LITER

FÜR DIE KARTOFFELTERRINE

	Meersalz, grob
900 g	Mehlige Kartoffel(n)
150 g	Pilze
1	Zwiebel(n)
1	Knoblauchzehe(n)
	Maiskeimöl
1 EL	Peterli, gehackt
1 TL	Estragonblätter, gehackt
2 EL	Schwarze Oliven, gehackt
250 g	QimiQ Rahm-Basis
300 g	Quark 20 % Fett
4 EL	Tomatenessig
Msp.	Kümmel
	Salz und Pfeffer
Msp.	Guarkernmehl [oder Maizena]

FÜR DIE SAUERRAHMSAUCE

1	Knoblauchzehe(n)
250 g	Saurer Halbrahm
2 EL	Buttermilch
1 EL	Estragonsenf
	Salz
	Essig (optional)

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200° C vorheizen. Ein Backblech mit Meersalz bestreuen. Kartoffeln waschen, auf das Salz setzen und im Ofen etwa 1 Stunde garen, bis sie weich sind. Kartoffeln einschneiden und das Innere mit einem Löffel aus den Schalen kratzen.
2. Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten. Zwiebel und Knoblauch schälen, hacken und in wenig Öl anschwitzen. Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Estragon und Oliven mit den Kartoffeln vermischen.
3. QimiQ Classic erwärmen, bis es flüssig ist und mit der Kartoffelmasse und Quark vermischen, mit Tomatenessig, 1 Msp. Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Zwecks Bindung 1 Msp. Guarkernmehl unterheben.
4. Terrinenform innen befeuchten und mit Frischhaltefolie auslegen. Masse in die Form füllen, glatt streichen und mindestens 3 Stunden kühlen.
5. Für die Sauce Knoblauch schälen, hacken und mit Saurer Rahm, Buttermilch, Senf und Salz verrühren. Eventuell mit Essig lebhaft-säuerlich abschmecken.
6. Terrine aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden. Mit Saurer-Rahm-Sauce und knackigem Salat mit Kräutern servieren.