



STEINPILZTERRINE

QimiQ AVANTAGES

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



25



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

1	Schalotte(n)
1	Gousse(s) d'ail
200 g	Steinpilz(e)
1 cs	Beurre
300 g	Jambon
500 g	QimiQ Base crème
2 cs	Moutarde de Dijon
1 cs	
	Sel et poivre

PRÉPARATION

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. 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.