



# ERDÄPFELTERRINE MIT SAUERRAHMSAUCE VON RUDOLF UND KARL OBAUER



## QimiQ AVANTAGES

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Längere Präsentationszeit



25



## INGRÉDIENTS POUR 1 TERRINENFORM, 2 LITER

### FÜR DIE ERDÄPFELTERRINE

	Meersalz, grob
<b>900 g</b>	Pomme(s) de terre farineuses
<b>150 g</b>	Pilze
<b>1</b>	Oignon(s)
<b>1</b>	Gousse(s) d'ail
	Maiskeimöl
<b>1 cs</b>	Persil, haché
<b>1 TL</b>	Estragonblätter, haché
<b>2 cs</b>	, haché
<b>250 g</b>	QimiQ Base crème
<b>300 g</b>	Topfen / Quark 20 % Fett
<b>4 cs</b>	Tomatinessig
<b>Msp.</b>	Cumin
	Sel et poivre
<b>Msp.</b>	Guarkernmehl [oder Maizena]_Gomme de guar

### FÜR DIE SAUERRAHMSAUCE

<b>1</b>	Gousse(s) d'ail
<b>250 g</b>	Demi-crème acidulée
<b>2 cs</b>	Buttermilch
<b>1 cs</b>	Moutarde
	Sel
	Vinaigre (optional)

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 200° C vorheizen. Ein Backblech mit Meersalz bestreuen. Erdäpfel waschen, auf das Salz setzen und im Ofen etwa 1 Stunde garen, bis sie weich sind. Erdäpfel 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. Pilze, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Estragon und Oliven mit den Erdäpfeln vermischen.
3. QimiQ Classic erwärmen, bis es flüssig ist, und mit der Erdäpfelmasse und Topfen vermischen. Mit Tomatinessig, Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Zwecks Bindung 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 Sauerrahm, Buttermilch, Senf und Salz verrühren. Eventuell mit Essig lebhaft-säuerlich abschmecken.
6. Terrine aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden. Mit Sauerrahmsauce und knackigem Salat mit Kräutern servieren.