



BEINSCHINKENTERRINE MIT EINGELEGTEN QUITTEN VON RUDOLF UND KARL OBAUER



QimiQ VORTEILE



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g Beinschinken

2 Schalotte(n)

Essig

Weinbrand

1 TL Kristallzucker

250 g QimiQ Classic

Kren, gerieben

Schinken, in Scheiben geschnitten

Salz und Pfeffer

FÜR DIE QUITTEN

600 g Quitten, frisch

600 g Kristallzucker

Zitronensaft, von 1 Zitrone

3 cm Zimtrinde

1 Sternanis

1.5 g Schwarzer Pfeffer, zerstoßen

2 Gewürznelken

ZUBEREITUNG

1. Zuerst die Quitten zubereiten. Quitten schälen, in Spalten schneiden und die Kerne ausschneiden.
2. Ein Liter Wasser mit Zucker, einem Schuss Zitronensaft, Zimt, Sternanis, Pfeffer und Gewürznelken aufkochen.
3. Quitten in Einmachgläser legen und mit kochend heißem Sud begießen. Gläser sofort verschließen. Quitten im Dämpfer oder im Backofen bei 180° C im Wasserbad einsieden (das Wasserbad sollte bis knapp unter die Deckel der Gläser reichen).
4. Für die Terrine Schinken fein faschieren. Schalotten schälen und klein würfelig schneiden. Schalotten mit einem kleinen Schuss Wasser, je einem Spritzer Essig und Weinbrand sowie Zucker weich dünsten.
5. QimiQ Classic erwärmen, bis es flüssig ist. Alle Zutaten mit Salz und Pfeffer kräftig mixen.
6. Eine Terrinenform von ca. 30 cm Länge möglichst faltenfrei mit Frischhaltefolie auslegen (das gelingt besser, wenn man die Form zuerst auf den Innenseiten mit Wasser befeuchtet). Schinkenmasse einfüllen, Terrine mit Folie abdecken und ca. 6 Stunden kühlen.
7. Terrine aus der Form heben, die Folie entfernen und die Terrine in daumendicke Scheiben schneiden. Terrine mit Quitten, Quittensaft und frisch geriebenem Kren anrichten. Eventuell auch feine Schinkenblätter als Garnitur daraufgeben.