



Jahreszeitliche Fruchtterrine mit einem Vanille - Pernod Sabayon

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Das muss man probieren, leicht, fruchtig und einfach herstellbar.

Zutaten

- 1 kg Jahreszeitliche Früchte und Beeren, wie der Markt sie anbietet;
- Mangos, Melonen, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Blaubeeren, Ananas, Erdbeeren etc.
- Für die Terrine:
- 1/2 l Wasser
- 1/2 l trockener Weißwein v. d. Mosel
- Saft v. 2 Zitronen
- Abrieb 1/2 Zitrone
- Abrieb von 1 Orange
- 120 g Zucker
- 12 Blatt Gelatine, eingeweicht, schnittfest
- Der Vanille - Pernod, Sabayon:
- 4 Eigelbe
- 125 g Zucker
- 1/4 l Milch
- 1/4 l Sahne
- Mark von 2 Vanillestangen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die frischen Früchte putzen, waschen, auf Küchenkrepp ablaufen lassen, auf gleiche Größe

würfeln.

Schritt3

Sollten sie frische Kiwis oder Ananas verwenden, die Bindefähigkeit der Gelatine aufheben, dann vorher in Läuterzucker kurz blanchieren.

Schritt4

Der Gelée:

Schritt5

Das Wasser, der Wein, Zucker, Fruchtsaft und die abgeriebene Zitronen + Orangen Schale, erhitzen. Nicht kochen lassen, um die natürliche Fruchtsäure zu erhalten. Die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, verrühren, etwas abkühlen lassen.

Schritt6

Der Aufbau der Terrine:

Schritt7

Die Terrinenform oder Kuchenform zunächst mit Klarsichtfolie auskleiden

Schritt8

.Mit den Früchten in bunter Folge auslegen und mit dem etwas abgekühlten Fruchtspik aufgießen. Wenigstens 3 . 4 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Schritt9

Die Vanillesoße:

Schritt10

Die Vanillestange in der Länge aufschneiden und das Innenleben, die kleinen schwarzen Körner, vorsichtig herauskratzen. Mit den Schoten zur Milch geben und erhitzen.

Schritt11

Die Eigelb und den Zucker auf einem kochenden Wasserbad heiß aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren.

Schritt12

Die heiße Milch ohne die Vanilleschoten zu den Eiern geben.

Schritt13

Alles unter ständigem Rühren ausgaren, bis eine volumige Masse entstanden ist, gut auf dem Boden und an den Seiten rühren.

Schritt14

(Es darf sich nichts verfestigen, immer wieder vom Wasserbad nehmen, wenn es zu heiß wird)

Schritt15

Das nennt der Profi zur „Rose“ bringen, erkalten lassen und

Schritt16

2 Cl Pernod dazu geben.

Schritt17

Anrichtevorschlag:

Schritt18

Die Terrine stürzen, mit der Klarsichtfolie kein Problem.

Schritt19

Mit einem heißen Messer in fingerdicke Scheiben schneiden und auf Vanille - Pernod - Sabayon anrichten.

Schritt20

Ev. mit besonders schönen und vollreifen Früchten garnieren.

Tags: früchte, jahreszeitlich, sabayon, terrine, vanille

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/jahreszeitliche-fruchtterrine-mit-einem-vanille-pernod-sabayon/>