



Orangen - Ingwer Terrine mit Pistazien

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Dessertterrinen, immer wieder ein beeindruckender „Schmaus für die Augen und den guten Geschmack“

Zutaten

- Für die Orangen Terrine:
- 400 g Sahnejoghurt
- 200 g geschlagene Sahne
- 40 g Puderzucker
- Mark einer Vanillestange
- 1 El Honig
- 1 El frisch geriebener Ingwer
- 5 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- Saft 1 Limette und etwas Abrieb
- Saft von 2 Orangen
- 1 Prise Salz
- 50 g Pistazien, leicht angeröstet, grob gehackt
- Für die Garnitur:
- 4 Orangen, in den natürlichen Segmenten filiert
- 1/4 l Orangensaft
- 2 cl Orangenlikör (Grand Marnier oder Cointreau)
- 1 El Speisestärke Instant
- Zucker nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Den Sahnejoghurt mit dem Puderzucker, Honig, 1 Prise Salz, Orangen - und Limettensaft und dem Ingwer verrühren.

Schritt3

2 - 3 El Sahne erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine auflösen, im Ansatz verrühren. Die in einer kleinen Stiepfanne angerösteten, grob gehackten Pistazien dazu geben.

Schritt4

Erkalten lassen, kurz vor dem Stocken die geschlagene Sahne in

Schritt5

2 Schritten, locker, "fluffig" unterheben.

Schritt6

Eine Terrinenform, ersatzweise Kuchenform mit Klarsichtfolie auslegen (Erleichtert anschließend das Stürzen) und die Masse einfüllen. Aufstoßen und mit der überstehenden Folie verkleiden; wenigstens für 3 - 4 Stunden kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt7

Die Garnitur:

Schritt8

Zunächst den Orangensaft mit dem Likör erhitzen und mit der Speisestärke dickflüssig binden.

Schritt9

Die Terrine stürzen und die Orangenfilets "staffelartig - gleichmäßig" auflegen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Mit der Glasur überziehen, deckend bestreichen, anschließend wieder etwas kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt12

Vor dem Servieren mit einigen gehackten Pistazien bestreuen.

Rezeptart: Cremes / Mousse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/orangen-ingwer-terrinen-mit-pistazien/>