

# Terrine von jahreszeitlichen Waldpilzen, Schnittlauchsahne

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Die ideale Vorspeise oder bauch leichte Abendessen in der Pilz Saison mit einem guten Glas Rotwein

## Zutaten

- 1 l kräftige Fleischbrühe (selber gekocht oder aus demSupermarkt)
- 750 g frische, feste Waldpilze nach Marktlage wie:
- Pfifferlinge, Steinpilze, Steinchampignons, Birkenpilze, Austernpilze 12 Blatt Gelatine pro Liter Aspik, schnittfest
- 1/8 l Sahne, geschlagen
- 1/(2 Becher Crème fraiche
- Etwas frischen Schnittlauch
- Gewürze
- 2 Cl Madeira
- 4 Cl Portwein.

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Pilze putzen und auf gleiche Größe schneiden.

### Schritt3

(Nach Möglichkeit nicht waschen sondern nur abbürsten oder mit Küchencrepe abreiben)

### Schritt4

In Butterschmalz kross anbraten, nicht zu viel auf einmal in die Stielpfanne gebe. Mit Salz, Pfeffer

würzen, anschließend mit etwas Madeira und oder Portwein marinieren.

### **Schritt5**

Die Fleischbrühe erhitzen, pikant mit Madeira und Portwein abschmecken.

### **Schritt6**

12 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser 3-4 Minuten einweichen, gut ausdrücken, In der noch heißen Fleischbrühe auflösen.

### **Schritt7**

Der Aufbau der Terrine:

### **Schritt8**

Eine Terrinenform, oder auch Kuchenform zunächst mit Klarsichtfolie auslegen und die angebratenen Pilze einschichten. Mit dem Aspik deckend aufgießen, 3-4 Stunden gut durchkühlen lassen.

### **Schritt9**

(Am besten und einfachsten ist es, die Terrine einen Tag vorher zu setzen)

### **Schritt10**

Die Schnittlauchsahne:

### **Schritt11**

Cremè fraiche, die geschlagene Sahne, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und einigen Tropfen Balsamico verrühren und mit dem gleichmäßig geschnittenen Schnittlauch versetzen.

### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt13**

In ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf gekühlten Tellern anrichten und mit frischen Marktsalaten der Saison in Sherrydressing - Walnuss Dressing umlegen.

### **Schritt14**

Dazu getoastetem Zwiebel - oder Meterbrot und Schnittlauchsahne servieren..

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** fleischlos, hausgemacht, leicht und lecker, saisonal, terrinen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/terrinen-von-jahreszeitlichen-waldpilzen-schnittlauchsahne/>