

Rezeptmuseum.de

Feiern mit Eiern

TERRINE VON EIERN UND PFIFFERLINGEN

Zutaten:

9 Blatt Gelatine
1 Bund Petersilie
300 g frische Pfifferlinge
1 Zwiebel
50 g Karotten, Öl
300 ml Fleischbrühe, Salz, Pfeffer
4 Deutsche Frisch-Eier, hartgekocht

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Petersilie von den Stengeln zupfen, waschen und feinhacken.

Die Pfifferlinge putzen und waschen. Die Zwiebel schälen und feinkwürfeln. Die Karotte waschen, schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser knackig blanchieren.

Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Pfifferlinge dazugeben, kurz anschwitzen und mit der Brühe auffüllen. Einmal aufkochen lassen.

Die Karotten und die gehackte Petersilie dazugeben und die ausgedrückte Gelatine unterrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte davon in eine Terrinenform füllen. Von den Eiern die Spitzen abschneiden und eng aneinander in die Form legen.

Den Rest darübergeben und die Terrine im Kühlschrank mind. 12 Stunden erkalten lassen.

Port. 850 kJ/200 kcal