

Vorspeise

Die edle, pikante Terrine ist auch ohne Fleisch sehr aromatisch. Frische Quitten können Sie durch feste Birnen ersetzen



Fotos: ASA Selection / Rezept: Cornelia Pioletto, Pfeifer & Langen KG, Thinkstock

Ziegenkäseterrine mit Chicorée & Quitten

Zutaten für 8 Portionen:

3 Quitten (oder s. oben), 50 g + 2 EL Zucker, 200 ml + 4 EL Apfelsaft, 1 ausgekrazte Vanilleschote, 1 EL Speisestärke, 3 Stiele Petersilie, 3 Stiele Thymian, 400 g Ziegenfrischkäse, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, 4 große Chicorée, weißer Balsamico, Öl und Frischhaltefolie für die Terrine

Zubereitung:

- 1** Für das Quittenragout: Quitten abreiben, schälen und würfeln. 50 g Zucker karamellisieren lassen und mit 200 ml Saft ablöschen. Die Quittenabschnitte und Vanilleschote und Mark dazugeben. Alles bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein Spitzsieb passieren, die Quittenwürfel dazugeben. Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren, die Quitten nochmals aufkochen und mit der Stärke leicht binden.
- 2** Für die Ziegenkäsefüllung: Kräuter waschen, abzupfen und hacken. Den Ziegenfrischkäse mit

den gehackten Kräutern verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3** Für die Terrine: Chicoréeblätter vom Strunk lösen, waschen und trockenschütteln. 2 EL Zucker in einer Pfanne karamellisieren, 4 EL Apfelsaft zugeben und Chicoréeblätter kurz darin schwenken bis sie leicht zusammenfallen. Terrinenform (6 x 8 x 24 cm) mit Öl auspinseln, mit Folie auslegen. Form mit den größten Chicoréeblättern überlappend auskleiden. Abwechselnd je eine Schicht Ziegenkäsecreme und Quittenragout einschichten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit Chicorée abschließen, mit Folie abdecken.

- 4** Am besten über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Die Terrine stürzen und in Scheiben aufschneiden. Dazu passt Landbrot.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

+ Kühlzeit: mind. 8 Stunden

Pro Portion: 268 kcal, 7 g EW, 24 g KH, 16 g F

