

Pilzterrine

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

400 gr. gemischte Pilze
1 EL Butter
½ Schalotte
2 dl Vollrahm
1 KL Steinpilzpulver
4 Eier
Salz
Pfeffer
Butter für die Form



Zubereitung:

Pilze rüsten und in einer Pfanne 4-5 Minute anbraten, die Schalotten dazugeben und mitdünsten. In ein Sieb geben und dabei den Saft auffangen. Pilze auskühlen lassen. Den Saft fast vollständig einkochen lassen, Rahm, Pilzpulver und Gewürze dazugeben und aufkochen. Sauce mit Eiern und Pilzen vermischen und in die gebutterte Form geben. Im Wasserbad bei 180 Grad 40 Minuten lang gar werden lassen.

Die Terrine auskühlen lassen, dann stürzen und portionieren. Auf Teller anrichten und dekorieren.

Tipp:

Die Pilze relativ klein schneiden. Die Terrine am Tag vorher herstellen; sie lässt sich besser schneiden und ist geschmacklich besser.