

Gurkenterrine mit Dill und Sauermilchsauce



Zutaten

- 100 g Crème fraîche
- 4 Blatt Gelatine
- 1 Stück Salatgurke, gerüstet und entkernt, gewogen
- 0.5 Stück Knoblauchzehe, klein
- 2 Zweig Dill
- 1 Messerspitze Paprika, edelsüss
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle
- 1.5 dl Rahm

Sauermilchsauce

- 1 Bund Dill, Basilikum oder Sauerampfer
- 1 Becher Sauermilch, z.B. Fjord, M-Dessert (ca. 180 g)
- 2 Esslöffel Rapsöl
- **3 Esslöffel weisser Balsamicoessig**
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle
- Kresse, oder Sprossen, zum Garnieren

Info (Pro Portion)

- 2 g Eiweiss
- 14 g Fett
- 3 g Kohlenhydrate
- 146 kKalorien
- 611 kJoule

Zubereitung

Für eine Terrinenform von 5 dl Inhalt

1. Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.
2. 200 g Gurke in kleinste Würfelchen schneiden. Restliche Gurke in grobe Stücke schneiden und mit dem Knoblauch und der Crème fraîche fein pürieren.
3. Den Dill fein hacken.
4. Die Gelatine nur ganz leicht ausdrücken und tropfnass in einem Pfännchen bei kleiner Hitze auflösen. 2–3 Esslöffel Gurkencreme zur Gelatine rühren, dann diese Mischung unter die restliche Gurkencreme schlagen. Dill, Paprika und Gurkenwürfelchen unterziehen und die Masse mit Salz sowie Pfeffer würzen. So lange kühl stellen, bis sie dem Rand entlang zu gelieren beginnt.
5. Inzwischen eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen. Den Rahm steif schlagen.
6. Sobald die Gurkencreme leicht geliert, den Rahm unterziehen und die Masse in die vorbereitete Form füllen. Die Terrine im Kühlschrank 3-4 Stunden (oder im Tiefkühler 2-3 Stunden) fest werden lassen.
7. Für die Sauce Dill, Basilikum oder Sauerampfer in feine Streifen schneiden und mit der Sauermilch, dem Olivenöl (Rapsöl) und dem Balsamicoessig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Zum Servieren die Terrine aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Mit etwas Sauce umgiessen und nach Belieben mit Kresse oder Sprossen ausgarnieren.

Für den Kleinhaushalt:

Die Terrine lässt sich nicht in kleinerer Menge zubereiten, hält sich jedoch im Kühlschrank etwa 4 Tage.

Quelle: Grundrezept aus „Annemarie Wildeisen's KOCHEN“
sowie eigene Anpassungen