

Bärlauchterriner mit Krabben

Kategorien: Vorspeise, Terrine, Kräuter

Zutaten für: 4 Personen

30	Gramm	Bärlauch
4	Blätter	Gelatine; weiß
200	Gramm	Frischkäse
100	Gramm	Crème fraîche
		Salz und Pfeffer
1	Essl.	Olivenöl
		Zitronensaft
3	Essl.	Gehackte Petersilie
150	Gramm	Nordseekrabbenfleisch

Anleitung:

Bärlauchstiele abschneiden. Eine Terrinenform (400 ml Inhalt) mit 4 großen Blättern auslegen, Rest fein hacken.

Gelatine kalt einweichen. Frischkäse und Crème fraîche verrühren und erwärmen. Gelatine ausdrücken und unter Rühren darin auflösen. Mit gehacktem Bärlauch und den übrigen Zutaten (bis auf die Krabben) gut vermischen, abschmecken, in die Terrinenform füllen, glattstreichen und 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Terrine im heißen Wasserbad einige Sekunden erwärmen und auf eine Platte stürzen. Mit den Krabben umlegen.

Zubereitung: ca. 25 Minuten (plus Zeit zum Kühlen)

TIPP:

Bärlauch gibt es frisch nur von März bis Mai, als Ersatz andere würzige Kräuter verwenden, z.B. Rucola.

Quelle:

Magazin STERN
Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann