

So wird es gemacht: Die Peperoni-Terrine

Eine Terrine besteht aus einer Farce mit oder ohne Einlage. Farce bezeichnet die gehackte oder pürierte Füllung. Sie bildet den Hauptbestandteil. Als Einlage bezeichnet man die festen, schneidbaren, meist vorgekochten Zutaten, die zusammen mit der Farce in die Form geschichtet werden und für interessante Schnittflächen und Aromen sorgen.



1 Form ausbuttern, mit Backpapier auslegen.

2 Einlage: Zucchini würzen, in Bratbutter hellbraun braten.

3 Einlage und Farce: Peperoni auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Im oberen Teil des auf 220 °C vorgeheizten Ofens bei Oberhitze ca. 20 Minuten grillieren, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Auskühlen lassen. Peperoni mit einem Messer enthäuten.

4 Zwiebeln mit Essig zugedeckt 10–15 Minuten weich dämpfen. Überschüssige Flüssigkeit einkochen.

5 Ofenform mit heissem Wasser füllen, Terrinenform soll zu $\frac{2}{3}$ im Wasser stehen. Ohne Terrinenform in den Ofen stellen, auf 150 °C vorheizen. Das Wasserbad muss zum Garen der Terrine von Beginn an kochen.

6 Farce: 200 g rote Peperoni mixen.

7 Quark, Eigelb und Eier beifügen, mixen und abschmecken.

8 Zucchini und restliche Peperoni mit Haushaltspapier trockentupfen.

9 Farce, Zucchini, Peperoni und Zwiebeln lagenweise in die Form füllen. Mit Farce abschliessen.

10 Form zudecken, ins Wasserbad im Ofen stellen. Terrine bei 150 °C ca. 1 Stunde garen, bis die Kerntemperatur 75 °C misst.

11 Aus dem Wasserbad nehmen, ohne Deckel (wegen Kondenswasser) auskühlen lassen. Form zudecken, Terrine im Kühlschrank 2–3 Stunden durchkühlen lassen.

12 Stirnseiten der Terrine mit einem Messer lösen. Mit Hilfe des Backpapiers aus der Form heben. Die Terrine in Tranchen schneiden. Mit Basilikumpesto anrichten.

Haben Sie Fragen, Probleme oder sonst ein kulinarisches Anliegen? Wir sind für Sie da.

Schweizer Milchproduzenten SMP
Redaktion LE MENU
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Telefon 031 359 57 59
rezeptberatung@lemenu.ch

Peperoni-Terrine

Für 1 Form von 1 l Inhalt, mit Deckel

Zubereitung: ca. 1¼ Stunden

Garen: ca. 1 Stunde

Durchkühlen lassen: 2–3 Stunden

Backpapier für die Terrinenform

1 flache Ofenform für das Wasserbad

Butter für die Form

Einlage:

3 feste kleine Zucchini, längs
in 5 mm dicke Scheiben
geschnitten

Salz, Pfeffer

Bratbutter oder Bratcrème

2 gelbe Peperoni, halbiert,
entkernt

2 rote Peperoni, halbiert, entkernt

150 g rote Zwiebeln, in feine
Würfelchen geschnitten

1 dl Rotweinessig

Farce:

2 rote Peperoni, halbiert, entkernt
(200 g)

75 g Rahmquark

1 Eigelb

3 Eier

Salz, Pfeffer

Basilikumpesto zum Garnieren



INFO

■ Statt rote weisse Zwiebeln verwenden.

ABWANDLUNG

Sommergemüse-Terrine

Einlage:

1 Bund Bundrüebli, gerüstet

300 g Butterbohnen, gerüstet

400 g Schnittmangold, gerüstet

2 Rondini, gerüstet, in 5 mm
dicke Scheiben geschnitten

Bratbutter oder Bratcrème

Salz, Pfeffer

150 g Schalotten, gehackt

1 dl Weisswein

Farce:

2 gelbe Peperoni, halbiert,
entkernt (200 g)

75 g Rahmquark

1 Eigelb

3 Eier

Salz, Pfeffer

Basilikum- oder Petersilien-
pesto zum Garnieren

1 Form ausbuttern, mit Backpapier
auslegen.

2 Einlage: Gemüse blanchieren, gut
abtropfen. Rondini in Bratcrème hellbraun
braten, würzen.

3 Schalotten in Weisswein 10 Minuten
dämpfen, Flüssigkeit einkochen.

4 Farce: Peperoni wie in Punkt 3 des Grund-
rezepts grillieren und häuten.

5 Terrinenform wie in Punkt 5 vorbereiten.

6 Farce wie im Grundrezept zubereiten.

7 Farce, Gemüse, und Schalotten
lagenweise in die Form füllen, mit Farce
abschliessen.

8 Terrine wie im Grundrezept im Ofen garen,
auskühlen lassen und mit Basilikum- oder
Petersilienpesto garnieren.

INFOS

■ Die Terrine kann auch 35–40 Minuten mit
der Dampfgarfunktion pochiert werden.

■ Butterbohnen sind gelbe Bohnen.