

Frischkäseterrine Bresso

Nur sechs Stunden kühlen, aufschneiden, genießen

 60 min.

Zutaten für 12 Portionen:

9 Blatt weiße Gelatine
5 Packungen (à 150 g) Bresso
Frischkäse Grüner Pfeffer
150 g Crème fraîche
3-4 EL weißer Portwein oder trockener Wermut
100 ml Milch
Salz
Pfeffer
2 mittelgroße Stangen Lauch
2 EL Basilikumpesto (aus dem Glas)
5 EL Olivenöl extra vergine



Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Bresso Frischkäse Grüner Pfeffer mit Crème fraîche und Portwein verrühren. Milch erwärmen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Etwas Käsecreme in die Gelatine-Milch-Mischung einrühren, dann diese Mischung mit einem Schneebesen unter die restliche Frischkäsecreme rühren. Evtl. leicht salzen und pfeffern. Ca. 30 Min. kalt stellen.

Inzwischen die Lauchstangen putzen, der Länge nach halbieren und abspülen. In kochendem Salzwasser 20 Sek. blanchieren, abgießen, kalt abspülen und trockentupfen. Eine Terrinen- oder Kastenform so mit Klarsichtfolie auslegen, dass die Folie an beiden Seiten übersteht.

Die Form so mit den einzelnen Lauchblättern auslegen, dass diese seitlich überstehen. Die Hälfte der Frischkäsecreme hineinfüllen und glattstreichen. Restliche Lauchblätter in der Breite der Form zurechtschneiden und auf die Frischkäsecreme legen. Restliche Frischkäsecreme hineinfüllen, glattstreichen. Die Form für 30 Min. im Kühlschrank kalt stellen, dann erst die seitlich überhängenden Lauchblätter über die Käsecreme schlagen und leicht andrücken. Die Terrine für mind. 6 Std. oder über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.

Für das Basilikumöl das Pesto mit dem Olivenöl verrühren und durch ein Sieb streichen. Das grünliche Öl mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Servieren die Terrine auf ein Brett stürzen, Folie entfernen. Mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden. Die Scheiben auf Tellern anrichten und mit dem Basilikumöl umgießen.

Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 1090 KJ / 260 Kcal

Eiweiß: 6 g

Fett: 24 g

Kohlenhydrate: 4 g