



Camembert-Brezenterrine mit Chilisalz-Radieschen

Zutaten für vier Personen

3 Camembert
150 g Romadur
1 bayrische Breze (schwäbisch: Brezel)
1 EL Öl
½ EL Paprikapulver
60 g angeschwitzte Zwiebelwürfel
1 TL Kümmel
1 EL gehackte Petersilie
1 EL Schnittlauchröllchen
160 g Sauerrahm
160 g Quark
4 Blatt Gelatine
½ Bund Radieschen
1 TL Chilisalz
Pfeffer

Garnitur:

40 g Feldsalat

Zubereitung circa 40 Minuten

Breze würfeln, in heißem Öl anbraten, erkalten lassen. Camembert und Romadur würfeln, mit Paprikapulver, angeschwitzten Zwiebelwürfeln, Kümmel, gehackter Petersilie und Schnittlauchröllchen gut vermengen. Circa eine Stunde marinieren lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, in einem Schälchen am Ofenrand zerlaufen lassen.

Sauerrahm mit Quark gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, Gelatine unterziehen. Marinierten Käse und Brezenwürfel zugeben und gut vermengen. Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen, Masse einfüllen, etwas stauchen, glattstreichen, mit Folie abdecken und circa zwei bis drei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Radieschen säubern, in feine Streifen schneiden, mit Chilisalz würzen, als Bett auf flachem Teller anrichten, Terrine aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden, anrichten und mit Feldsalatsträußchen garnieren.

Nährwert pro Portion

639 kcal - 50 g Fett - 35 g Eiweiß - 13 g Kohlenhydrate - 1 BE

Dieses Gericht ist lacto-vegetarisch.