

# Gemüse-Terrine mit Peperonisauce

## Gemüse-Terrine

1	kleine Zwiebel
20 g	Butter
100 g	Champignons
2 dl	Vollrahm (kann auch mehr sein)
...	Salz, Pfeffer, Zitronensaft
1 Prise	Cayennepfeffer
2 ½ Blatt	Gelatine
1 Bund	Schnittlauch
einige	Tranchen Schinken
...	Knackige Gemüse wie Rübli, Kohlrabi, feine Bohnen, Broccoli, Sellerie, Blumenkohl, Spargeln usw.

## Peperonisauce

1	Zwiebel
1 Zehe	Knobli
wenig	Butter
1	rote Peperone
½ dl	Bouillon
...	Salz, Pfeffer, Parika
1 Prise	Cayennepfeffer
½ Becher	Sauerrahm

## **Gemüse-Terrine**

Zwiebel in feinste Würfeli und die Champignons in Scheiben schneiden. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden.

Die Butter schmelzen, die Zwieblwürfeli begeben, glasig dämpfen, die Pilzscheiben dazugeben und kurz mitdämpfen. Den Rahm begeben und auf kleinem Feuer 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Cayenne würzen. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in der warmen Sauce auflösen.

Das Gemüse rüsten und kleinschneiden. In Bouillon knapp weich kochen, sofort kalt abschrecken und auf Küchentuch legen.

Eine Cakeform mit Alufolie auskleiden und die Schinkentranche exakt hineinlegen.

Das Gemüse abwechslungsweise mit der leicht gebundenen Sauce und dem Schnittlauch in die Form füllen. Zuletzt mit dem überlappenden Schinken zudecken und die Form verschliessen. Mindestens 4 Stunden kühl stellen.

## **Peperonisauce**

Zwiebel feinhacken, Knobli pressen und Peperoni in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel und Knobli in der Butter glasig dünsten. Die Peperoniwürfel begeben und kurz mitdämpfen. Dann die Bouillon dazugeben, würzen, und auf kleinem Feuer 15 Minuten köcheln lassen. Im Mixer pürieren. Durch ein Sieb streichen und erkalten lassen.

Vor dem Servieren den Sauerrahm darunterziehen und die Sauce abschmecken.