

Avocado Terrine mit exotischer Salsa

50—60 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Terrine

4 Stk.	Blätter weiße Gelatine
2 Stk.	Avocados (etwa 500g)
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
80 ml	Wermut
3 EL	Frischer Zitronensaft
175 g	Ziegenfrischkäse
1 Tasse	Zitronenmelisse
1 TL	Koriander gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für die Salsa

1 Stk.	Granatapfel
6 EL	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel, weiß
1 Stk.	Paprika, gelb
1 Tasse	Koriander, frisch
5 EL	Limettensaft
50 g	Frisée Salat
1 Prise	Chili Peperoncini geschrotet
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Ingwer gemahlen
1 Prise	Zitronengras geschnitten

Zubereitung

1 Im ersten Schritt wird die Gelatine in einer Schale in kaltem Wasser eingeweicht. Währenddessen den Knoblauch und die Schalotten fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl glasig dünsten. Mit dem Wermut ablöschen, kurz köcheln lassen und dann für die spätere Verwendung auf die Seite stellen.

TIPP: Tipp: Verwende statt Gelatine Agar-Agar, um die Terrine vegetarisch zu machen.

2 Nun werden die Avocados halbiert, entkernt und das Fruchtfleisch entfernt. Das Fruchtfleisch in den Mixer geben und mit dem frischen Zitronensaft vermischen. Die Blätter der Zitronenmelisse grob hacken und ebenfalls hinzugeben.

3 Wermut, Schalotten sowie Frischkäse ebenfalls in den Mixer geben und gemeinsam sehr fein pürieren. Mit gemahlenen Koriander, Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Die eingeweichte Gelatine in einem Topf erhitzen, bis sie aufgelöst ist, um sie anschließend mit der Avocadocreme zu mixen.

5 Die Masse nun in kleine Formen füllen. Mit einer Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 6 Stunden kalt stellen.

6 Für die Salsa wird der Granatapfel halbiert und entkernt. Die Kerne in einer separaten Schüssel aufheben. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Paprika waschen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

7 Korianderblätter grob hacken. Nun die Zutaten mit dem Limettensaft, Olivenöl, der Hälfte der Granatapfelkerne und den Gewürzen vermengen. Ebenfalls kalt stellen und ziehen lassen.

8 Für das Anrichten den Frisée Salat waschen und trocken tupfen. Die Avocado Terrine aus den Förmchen lösen und mit der Salsa anrichten. Passend dazu ein getoastetes Weißbrot servieren.