

Rezept Joghurt-Terrine mit Zitronenmelisse auf Erdbeersauce

für 8 - 10 Personen (ca. 900 ml)

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 4 Stunden

Zutaten

2 Becher Joghurt (300 g)
150 g Puderzucker
1 unbehandelte Zitrone
6 Blatt Gelatine
200 ml Schlagsahne
15 - 20 Blätter Zitronenmelisse
1 kg Erdbeeren
Etwas Zucker

Zubereitung

1. Die Gelatine nach Packungsanweisung ca. 10 Min. einweichen lassen. In der Zwischenzeit den Joghurt mit dem Puderzucker verrühren. Den Saft einer Zitrone sowie 2 TL abgeriebene Zitronenschale dazugeben. Die Gelatine etwas ausdrücken und unter Rühren erwärmen, bis diese vollständig gelöst ist. Einige Löffel des Joghurts mit der Gelatine verrühren. Dann nach und nach den Rest der Joghurtmasse dazugeben und sorgfältig verrühren.
TIPP: Geben Sie die aufgelöste Gelatine nicht direkt in die kalte Masse. Stellen Sie die Masse kalt, bis diese anfängt zu gelieren.

2. Sahne steif schlagen. Einige Blätter der Zitronenmelisse zum Garnieren beiseitelegen. Die restlichen Blätter sehr fein hacken (ca. 2 EL). Diese zusammen mit der Sahne unter die Joghurtmasse mischen.

3. Die Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen und die Masse einfüllen. Diese im Kühlschrank fest werden lassen (ca. 4 Stunden/am besten über Nacht).

4. Die Erdbeeren waschen, Stielansätze entfernen und halbieren. Nach Wunsch mit etwas Zucker bestreuen. Etwa die Hälfte der Früchte pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Die Erdbeersauce auf Dessertteller geben. Die Terrine stürzen, Folie abziehen, in Scheiben schneiden und auf den Tellern anrichten. Mit den übrigen Erdbeeren und Blättern der Zitronenmelisse garnieren.

GUT ZU WISSEN

Die Terrinen sollten keine Luftblasen enthalten und müssen deshalb nach dem Befüllen mehrmals mit der Form vorsichtig auf die Arbeitsfläche gestoßen werden.

Recipe Cream cheese tureen

for 8 servings (ca. 700 ml)

Preparation time: 30 minutes
Waiting time: 4 hours

Ingredients

400 g heavy cream cheese
400 g sour cream
6 leaves gelatine
5 green onions
3 thyme twigs
½ red bell pepper
2 tsp. tomato purée
1 tsp. balsamic cream
2 garlic cloves
Salt; pepper; pepper, sweet

Preparation

1. Soak the gelatine as instructed on its packaging advice for approx. 10 minutes. Stir well cream cheese and sour cream until smooth. Flavor with pepper and salt. Squeeze excess water from the gelatine, then heat it up while stirring until it is completely melted. Mix several spoons of the cheese mixture with the gelatine. Add the rest of the mixture little by little and mix carefully.
HINT: Do not add the melted gelatine to the cold mixture directly. Leave the mixture until it begins gelling.

2. Divide the mixture into 3 portions. Mix one-third with green onions, stir one-third with tomato purée, pins of thyme, sweet pepper and balsamic cream, flavor one-third with finely minced garlic.

3. Put cling film into the tureen mold. First fill in the mixture with the green onions, then spread the chopped bell pepper and cover it with the tomato purée. Finally spread the garlic mixture.

4. Leave the mixture to set in the refrigerator (approx. 4 hours/ - ideally over night). Turn out the tureen, take off the cling film, garnish to taste with fine ground herbs, e.g. parsley or chives.

Serve with crisp bread, whole-grain bread or baguette.

GOOD TO KNOW

The tureens should not contain air bubbles, therefore the molds have to be hit carefully on the countertop several times.

Recipe Yoghurt tureen with lemon balm on strawberry sauce

for 8 - 10 servings (ca. 900 ml)

Preparation time: 30 minutes
Waiting time: 4 hours

Ingredients

2 cup yoghurt (300 g)
150 g of sugar powder
1 organic lemon
6 leaves gelatine
200 ml whipped cream
15 - 20 leaves lemon balm
1 kg strawberries
Sugar

Preparation

1. Soak the gelatine as instructed on its packaging advice for approx. 10 minutes. In the meantime mix the sugar powder with the yoghurt. Add the juice of one lemon and 2 teaspoons grated lemon zest. Squeeze excess water from the gelatine, then heat it up while stirring until it is completely melted. Mix several spoons of the yoghurt with the gelatine. Add the rest of the yoghurt little by little and mix carefully.
HINT: Do not add the melted gelatine to the cold mixture directly. Leave the mixture until it begins gelling.

2. Whisk the cream until stiff. Put some leaves of the lemon balm aside for garnishing. Very finely mince the rest of the leaves (approx. 2 tablespoons). Add them to the mixture together with the cream and stir until smooth.

3. Put cling film into the tureen mold and fill in the mixture. Leave the mixture to set in the refrigerator (approx. 4 hours/ideally over night).

4. Wash the strawberries, remove the stem and cut them into halves. Sprinkle to taste with some sugar. Purée approx. half of the fruits and press them through a fine sieve. Put the strawberry sauce on a dessert plate. Turn out the tureen, take off the cling film, slice it and serve it on the plates. Garnish with the residual strawberries and leaves of lemon balm.

GOOD TO KNOW

The tureens should not contain air bubbles, therefore the molds have to be hit carefully on the countertop several times.

Recette Terrine au fromage frais

pour 8 portions (environ 700 ml)

Temps de préparation :
30 minutes
Temps d'attente : 4 heures

Ingrédients

400 g de fromage frais crème-double
400 g de crème aigre
6 feuilles de gélatine
5 ciboules
3 branche de thym
½ poivron rouge
2 cuillères à café concentré de tomates
1 cuillère à café crème balsamique
2 gousses d'ail
Sel; poivre; paprika, doux

Préparation

1. Faire tremper la gélatine pendant environ 10 minutes selon les instructions sur l'emballage. Mélanger le fromage frais et la crème aigre jusqu'à consistance lisse. Assaisonner avec poivre et sel. Presser un peu la gélatine et chauffer en remuant jusqu'à ce qu'elle soit complètement dissoute. Mélangez quelques cuillères de la masse avec la gélatine. Puis ajoutez progressivement le reste et remuez bien.
CONSEIL: Ne versez pas la gélatine dissoute directement dans le mélange froid. Refroidissez la masse jusqu'à ce qu'elle commence à se gélifier.

2. Divisez la masse en trois portions. Mélanger ⅓ avec les rondelles de ciboule, ⅓ avec le concentré de tomate, les aiguilles de thym, le paprika doux et la crème balsamique, mélanger ⅓ avec l'ail finement haché.

3. Tapisser la forme de la terrine d'un film plastique. Remplissez d'abord la messe avec les ciboules. Versez, étalez les poivrons hachés dessus et recouvrez du mélange de tomates. À la fin, étalez le mélange d'ail dessus.

4. Laisser la masse se solidifier au réfrigérateur (environ 4 heures / de préférence toute la nuit). Renversez la terrine, décoller le film. Selon le gout saupoudrer avec des herbes finement hachées, par ex. de persil ou de ciboulette.

Le bon accord par ex. le pain suédois, le pain complet ou la baguette.

BON À SAVOIR

Les terrines ne doivent pas contenir de bulles d'air et doivent donc être poussées avec précaution sur le plan de travail plusieurs fois après le remplissage.

Recette Terrine de yaourt à la mélisse sur le coulis de fraises

pour 8 à 10 personnes (environ 900 ml)

Temps de préparation :
30 minutes
Temps d'attente : 4 heures

Ingrédients

2 pot de yogourt (300 g)
150 g de sucre glace
1 citron non traité
6 feuilles de gélatine
200 ml de crème fouettée
15 - 20 feuilles de mélisse
1 kg de fraises
Peu du sucre

Préparation

1. Faire tremper la gélatine pendant environ 10 minutes selon les instructions sur l'emballage. En attendant, mélangez le yogourt avec le sucre glace. Ajoutez le jus d'un citron et 2 cuillères à café de zeste de citron râpé. Presser un peu la gélatine et chauffer en remuant jusqu'à ce qu'elle soit complètement dissoute. Mélangez quelques cuillères de yaourt avec la gélatine. Ajoutez ensuite progressivement le reste du mélange de yaourt et mélangez bien.

CONSEIL : Ne versez pas la gélatine dissoute directement dans le mélange froid. Refroidissez la masse jusqu'à ce qu'elle commence à se gélifier.

2. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Réservez quelques feuilles de mélisse pour la garniture. Hachez très finement les feuilles restantes (environ 2 c. À soupe). Mélangez les avec la crème fouettée dans le mélange de yaourt.

3. Tapisser la forme de la terrine de film alimentaire et remplir la masse. Laissez se solidifier au réfrigérateur (environ 4 heures / de préférence toute la nuit).

4. Lavez les fraises, retirez les tiges et coupez-les en deux. Saupoudrer d'un peu de sucre si désiré. Réduisez en purée environ la moitié des fruits et passez au tamis fin. Mettez le coulis de fraises sur une assiette à dessert. Renversez la terrine, décoller le film, couper en tranches et disposer sur les assiettes. Garnir du reste des fraises et des feuilles de mélisse.

BON À SAVOIR

Les terrines ne doivent pas contenir de bulles d'air et doivent donc être poussées avec précaution sur le plan de travail plusieurs fois après le remplissage.

Ricetta Terrina di formaggio fresco

per 8 persone (circa 700 ml)

Tempo di preparazione:
30 minuti
Tempo di attesa: 4 ore

Ingredienti

400 g di formaggio fresco doppia
400 g di panna acida
6 fogli di gelatina
5 cipollotti
3 rametti di timo
½ peperone rosso
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
1 cucchiaino di crema balsamica
2 spicchi d'aglio
Sale; Pepe; Paprika, dolce

Preparazione

1. Lasciare in ammollo la gelatina per circa 10 minuti secondo le istruzioni sulla confezione. Mescolare il formaggio fresco e la panna acida fino a che liscio. Condire con pepe e sale. Esprimere leggermente la gelatina e scaldare mescolando fino a quando la gelatina è completamente sciolto. Mescola alcuni cucchiai della massa con la gelatina. Quindi aggiungere gradualmente il resto e mescolare bene.
SUGGERIMENTO: Non versare la gelatina disciolta direttamente nella miscela fredda. Raffredda la massa fino a quando inizia a gelificare.

2. Dividi la massa in tre parti. Mescolare ⅓ con i cipollotti, ⅓ con concentrato di pomodoro, aghi di timo, paprika dolce e crema balsamica, mescolare ⅓ di aglio tritato finemente.

3. Rivestire la forma di terrina con pellicola trasparente. Per prima cosa riempi la miscela con i cipollotti, stendi i peperoni tritati e copri con la miscela di pomodoro. Infine, stendi sopra la miscela di aglio.

4. Lasciar solidificare la massa in frigorifero (circa 4 ore / preferibilmente durante la notte). Rovesciare la terrina, rimuovere il film, a seconda dei gusti cospargere la terrina con erbe tritate finemente, ad es. prezzemolo o erba cipollina.

Si abbina bene con pane croccante, pane integrale o baguette.

BUONO A SAPERSI

Le terrine non devono contenere bolle d'aria e dopo il riempimento devono essere spinti con cautela sul piano di lavoro più volte.