

Buttermilch-Kräuter-Terrine

Wer sich einmal an eine Terrine gewagt und deren Vorteile erkannt hat, wird immer wieder die unterschiedlichsten Terrinen anfertigen. Terrinen sind als Vorspeise, als Abendessen, für ein Buffet oder als vollwertige Hauptmahlzeit (wie in unserem Beispiel) geeignet. Terrinen werden meist am Vortag zubereitet und dann kalt gelagert. Sie sind als kalte Mahlzeit auch bestens für die Sommermonate geeignet. Hat man keine Porzellanterrinenform, kann man sich mit einer einfachen Kastenform behelfen, die man mit Frischhaltefolie auslegt.

Zutaten für eine kleinere Kastenform:

- ▶ 1/2 l Buttermilch
- ▶ 9 Gelatineblätter (weiß)
- ▶ je 1 EL Dill, Petersilie, Schnittlauch
- ▶ Salz, weißer Pfeffer
- ▶ 1/8 l Sahne



Zubereitung:

- ▶ Von der Buttermilch 4 EL abnehmen.
- ▶ Die Gelatineblätter in kaltem Wasser 10 Minuten quellen lassen.
- ▶ Dann im Wasserbad (kleinere Metallschüssel oder Topf in einen Topf mit kochendem Wasser) die Gelatineblätter auflösen.
- ▶ Die 4 EL Buttermilch dazugeben, verrühren. Noch im Wasserbad den größten Teil der Buttermilch nach und nach zu der aufgelösten Gelatine geben. Mit einem Schneebesen gut verrühren.
- ▶ In einer Schüssel mit der übrigen Buttermilch und den Kräutern verrühren.
- ▶ Salzen und pfeffern.
- ▶ Die Sahne steif schlagen und unter die Buttermilchmasse ziehen.
- ▶ In eine Terrinenform (oder Kastenform – siehe oben) geben und mindestens 4 bis 5 Stunden zum Festwerden in den Kühlschrank stellen.
- ▶ Zum Servieren stürzen und in Scheiben schneiden.
- ▶ Die Terrine lässt sich leicht stürzen, wenn man die Form vorher kurz in heißes Wasser taucht.