

Brokkoli-Terrine auf Rucola-Salat mit Vinaigrette

Für 2 Personen

100 g Brokkoli	150 g Weizenmehl	125 ml Milch
50 ml Sahne	50 g Sahne-Quark	25g Butter
1 Bund Rucola	1 Rispe Cocktailtomaten	50 ml Gemüsefond
1 Zwiebel	1 Ei, groß	3 EL Olivenöl
2 EL Balsamico-Essig, dunkel	3 Zweige Petersilie	3 Zweige Schnittlauch
1 EL Sesam	1 TL Backpulver	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 250 Grad Umluft vorheizen. Für die Brötchen das Mehl, einen Teelöffel Backpulver und eine halben Teelöffel Salz vermengen. Die Butter und die Milch mit einem Handrührgerät vermischen, die Masse zu dem Mehl dazugeben und alles zu einem cremigen Teig verrühren. Ein Backblech mit 25 Gramm Butter einfetten. Mit einem Löffel Teigkugeln formen, eine Seite in Sesam rollen, anschließend auf das Blech legen und für zwölf Minuten in den Ofen schieben. Für die Terrine den Brokkoli in kleine Röschen schneiden, blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen. Die Brokkoliröschen kopfüber in die Form legen, dabei vier Röschen übrig lassen und zur Seite legen. Die Sahne, den Sahne-Quark, das Ei und die restlichen Brokkoliröschen zusammengeben, pürieren und anschließend mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Masse in die Form auf die Brokkoliröschen geben. Die Form in knapp siedendes Wasser stellen und zugedeckt für 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Terrine auskühlen lassen. Für die Vinaigrette die Petersilie zupfen, die Zwiebel abziehen und beides mit dem Schnittlauch klein hacken. Alles mit drei Esslöffeln Olivenöl, zwei Esslöffel Balsamico-Essig und dem Gemüsefond mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Die Cocktailtomaten halbieren. Die Terrine in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Den Rucola mit den Cocktailtomaten, der Vinaigrette, den Terrinescheiben und einem Brötchen auf Tellern anrichten und servieren.

Rudolf Keller am 03. November 2009