

Waldpilz-Terrine mit Kräuter-Schmand

Für vier Portionen

Für die Terrine:

1 Bund gemischte Kräuter	1 Zwiebel	1 große Kartoffel (festk.)
700 g gemischte Waldpilze	20 g Butter	100 ml Weißwein
600 ml Gemüsebrühe	8 Scheiben Bacon	Salz, Pfeffer

Für den Schmand:

200 g Schmand	$\frac{1}{2}$ Zitrone	Cayennepfeffer
---------------	-----------------------	----------------

Kräuter abbrausen, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Die Kräuterstiele zusammenbinden und beiseitelegen. Zwiebel schälen und klein würfeln. Kartoffel schälen und würfeln. Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Butter in einem großen Bräter erhitzen und Zwiebeln und Kartoffeln darin anbraten. Pilze zugeben und ebenfalls kurz mitbraten. Kräuterstiele zugeben. Mit Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Mit Gemüsebrühe auffüllen, leicht salzen und pfeffern. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Die Baconscheiben in eine kalte Pfanne legen, auf den Herd stellen, bei mittlerer Hitze langsam goldbraun und knusprig braten. Die gehackten Kräuter mit dem Schmand und dem Zitronensaft verrühren und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Waldpilzterrinen in tiefen Tellern anrichten, je einen Klecks Kräuterschmand darauf geben und eine Baconscheibe hineinstecken.

Horst Lichter am 11. Oktober 2014