

Ziegenfrischkäseterrine

Feine Ziegenkäseterrine mit Sauerrahm und Distelöl,
verfeinert mit einer leichten...



Ziegenfrischkäseterrine © VitalZeit Hotel Weber

Infos

Sommergericht

 Mittel

Merkmale

- Vegetarisch

Zubereitung

1. Ziegenfrischkäse mit Sauerrahm und einem Schuss Distelöl glattrühren.

Zutaten

200 g Ziegenfrischkäse von
Mandl's Ziegenhof

- | | |
|--|---|
| 2. Mit Salz und Pfeffer würzen. | 100 g Sauerrahm oder Sauerrahm-Dressing |
| 3. Eingeweichte Gelatine mit einem Schuss Weißwein erwärmen und schnell einrühren. | 300 g Obers |
| 4. Zum Schluss geschlagenes Obers unterheben. | 6 Blatt Gelatine |
| 5. Die Masse in Förmchen füllen und kaltstellen. | Salz, Pfeffer, Distelöl |
| 6. Erythrit mit Wein aufkochen. | 0,2 l 2/3 Weißwein und 1/3 Sherry |
| 7. Zum Schluss die eingeweichte Gelatine darin auflösen. | 1 EL Erythrit-Stevia 1:1 (Zuckeraustauschstoff) |
| 8. Die Flüssigkeit auskühlen lassen und im handwarmen, noch flüssigen Zustand über die Ziegenkäseterrine gießen. | 4 Blatt Gelatine |
-

Quellenangabe

Das Rezept stammt vom [VitalZeit Hotel Weber](#).