# 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.

2. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Eingeweichte Gelatine mit einem Schuss Weißwein erwärmen und schnell einrühren.

4. Zum Schluss geschlagenes Obers unterheben.

5. Die Masse in Förmchen füllen und kaltstellen.

6. Erythrit mit Wein aufkochen.

7. Zum Schluss die eingeweichte Gelatine darin auflösen.

8. Die Flüssigkeit auskühlen lassen und im handwarmen, noch flüssigen Zustand über die Ziegenkäseterrine gießen.

## Zutaten

200 g Ziegenfrischkäse von Mandl’s Ziegenhof

100 g Sauerrahm oder Sauerrahm-Dressing

300 g Obers

6 Blatt Gelatine

Salz, Pfeffer, Distelöl

0,2 l 2/3 Weißwein und 1/3 Sherry

1 EL Erythrit-Stevia 1:1 (Zuckeraustauschstoff)

4 Blatt Gelatine

## Quellenangabe

Das Rezept stammt vom VitalZeit Hotel Weber.