

Schafskäseterrine mit Petersilienpesto und Rucola



Zutaten für 6 Personen

Terrine:

- 250 g Schafskäse
- 100 g griechisches Joghurt oder Mascarpone
- 4 Blatt Gelatine
- Salz, Pfeffer, Muskat

Pesto:

- 1 Bund Petersilie (auch mit Rucola oder Basilikum möglich)
- Olivenöl
- evtl. Knoblauch, Salz, Pfeffer
- Rucola oder andere Blattsalate
- Olivenöl, Essig, Salz

Zubereitung

1. Den Schafskäse in kleine Würfel schneiden, über einem Wasserbad leicht erwärmen, vom Topf nehmen und kalt rühren.
2. Griechisches Joghurt oder Mascarpone unterheben und würzen.
3. Gelatine in kaltes Wasser ca. 5 Minuten einweichen, ausdrücken und in einem Topf mit 2 Esslöffel Sahne erhitzen. Die aufgelöste Gelatine in die Käsemischung geben.
4. In eine mit Frischhaltefolie ausgekleidete Form füllen und ca. 2 Stunden kaltstellen.
5. Für das Pesto: Petersilie zupfen, mit heißem Wasser abspülen und mit Olivenöl und evtl. Knoblauch pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Den Salat waschen und eine Marinade mit Öl und Essig herstellen.
7. Die Terrine stürzen, in Scheiben schneiden und mit dem Pesto und dem Salat anrichten und genießen!

Viel Freude beim Nachkochen!

