



Bio-Feinschmecker Rezept von Konrad Geiger Terrine vom Obazdn im Brezenmantel

Zutaten für 4 Personen:

(Zeit: 50 Minuten / Kühlzeit: 2 Stunden)



1 Laugenbaguette oder -stangen, 100 g Brie (60%), 100 g Butter, 100 g Romadur 50%, alles in Stücke geschnitten, 1 kleine Zwiebel in feine Würfel geschnitten, 1 EL „Obazdn“, 100 ml Gemüsebrühe, 1 TL „Wilde Hilde“ für Salat, 1 Prise Johannisbrotkernmehl, 2 Schalotten in feine Würfel geschnitten, 2 EL Lemon-Balsamico, 2 EL Sonnenblumenöl, 1 Bund Radieschen, „Sizilianisches Steinsalz“ aus der Mühle, „Trio Noir“ Pfeffer aus der Mühle, 1 Terrinenform

Das Laugenbaguette kurz ins Gefrierfach legen. Brie, Butter, Romadur, Zwiebel und „Obazdn“ mit einer Gabel gut vermischen. Das Baguette am Besten auf einer Schneidemaschine der Länge nach hauchdünn aufschneiden. Eine Terrinenform mit dem Baguette auslegen: Streifen dicht nebeneinander in die Terrinenform legen, dass die Enden links und rechts überlappen und die gesamte Form mit Brot bedeckt ist. Brotbett mit Obazdn auffüllen. Die Enden der Baguettestreifen nach innen klappen, so dass der Obazdn jetzt fest von den Baguettestreifen ummantelt ist. Dann 2 Stunden ins Kühlfach stellen.

Gemüsebrühe mit „Wilde Hilde“ kurz erwärmen. Mit Johannisbrotkernmehl verrühren, Schalotten dazugeben und mit Balsamico, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Radieschen putzen, in feine Scheiben hobeln und auf Tellern auslegen. Mit Dressing bepinseln. Terrine in Scheiben schneiden und auf Radieschen legen. Mit dem restlichen Baguette servieren.

Viele leckere Rezepte finden Sie unter www.bio-feinschmecker.de
Herbaria Kräuterparadies GmbH, Hagnbergstraße 12, 83730 Fischbachau

