

Morchel-Terrine

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Kühl stellen: ca. 2 1/2 Std.

für die kleine «Brot-Backform» oder eine Terrinenform von 1/2 Liter

Morchel-Sulz

20 g getrocknete Morcheln 3 dl Wasser

1 Esslöffel Kognak

1 Päckli Sulzpulver (ca. 12g)

3 glattblättrige Petersilienblätter

Vorbereitung:

Form mit wenig Öl bestreichen, mit Klarsichtfolie auslegen, in den Tiefkühler stellen. Morcheln im Wasser ca. 15 Min. einlegen, durch einen Filter absieben, 2 dl Morchelwasser auffangen, beiseite stellen. Die Morcheln gut durchspülen, beiseite stellen.

Zubereitung:

Morchelwasser, Cognac und Sulzpulver unter Rühren aufkochen, abkühlen. 2/3 der noch flüssigen Sulz in die vorbereitete Form giessen. Die Petersilienblätter hineinlegen, auf den Boden drücken. Eine zweite, gleich grosse Form aussen mit wenig Öl bestreichen, mit Klarsichtfolie überziehen, in die Sulz stellen, leicht hineindrücken, sodass die Sulz zwischen den Wänden emporsteigt, beschweren (z. B. mit 2 Espresso-Tässchen). Ca. 30 Min. kühl stellen. Restliche Sulz für die Garnitur in ein Förmchen von ca. 10 cmØ giessen, kühl stellen.

Morchel-Füllung

1 Schalotte, fein gehackt

1 Esslöffel Butter oder Margarine

beiseite gestellte Morcheln

3 Esslöffel Cognac

1/4 Teelöffel Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

125 g Frischkäse (z. B. St Môret leger)

180 g Nordische Sauer Milch

(z. B. Dessert extrafin)

4 Esslöffel Wasser

1 Päckli Sulzpulver (ca. 12g)

Schalotte in der warmen Butter oder Margarine andampfen. Morcheln kurz mitdämpfen, Cognac dazu giessen, würzen, ca. 5 Min. köcheln, auskühlen. 1/3 der Morcheln herausnehmen, beiseite stellen, Rest fein hacken. Frischkäse und Sauer Milch verrühren, die gehackten Morcheln darunter mischen. Wasser mit dem Sulzpulver unter Rühren aufkochen, abkühlen, unter die Käsemasse mischen. Die zweite Form herausnehmen, 2/3 der Masse auf die Sulz giessen, beiseite gestellte Morcheln senkrecht, mit der



Spitze nach unten in die Mitte der Masse drücken, restliche Masse i verteilen, glatt streichen, 1 zugedeckt im Kühlschrank mindestens 2 Std. fest werden |

Servieren:

Sulz und Terrine

1 Brett stürzen, aus der Sulz Blätter ausstechen, Terrine in ca. 1 cm breite Tranchen schneiden, mit den Sulzblättern anrichten.