

## PRESSTERRINE VOM EISBEIN MIT BUNTEM LINSEN- SALAT UND SAUTIERTEN MINI-KRÄUTERSEITLINGEN

**Zutaten:** (für 10 Personen)

**Terrine:**

- 2 gepökelte Eisbeine (à 500–600 g)
- 2 l Wasser
- 20 g Knorr Klare Rindsuppe
- 2 Möhren
- ½ Sellerieknolle
- 1 Lauchstange
- 2 Zwiebeln
- 4 Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 10 g grober Senf
- 10 ml Balsamico

**Senfsaat:**

- 20 g Senfsaat
- 30 ml Weißweinessig
- N. G. Salz
- N. G. Zucker

**Kandierte Apfelspalten:**

- 2 Äpfel
- 50 g Zucker
- 50 g Butter
- 50 ml Weißwein

**Preiselbeer-Mayonnaise:**

- 100 g Hellmann's Mayonnaise
- 50 g Preiselbeermarmelade

**Linsensalat:**

- 150 g rote Linsen
- 150 g Beluga-Linsen
- 500 ml Knorr Gemüse-Kraftbouillon
- 30 g Blattpetersilie, geschnitten
- 100 ml Knorr Dressing and More Avocado & Apple
- N. G. Zucker
- N. G. Salz
- N. G. Pfeffer

**Zubereitung:**

**Terrine:**

Die Fleischbrühe mit dem geputzten, in Würfel geschnittenen Gemüse und den Gewürzen aufkochen. Die Eisbeine hineingeben und 2–3 Stunden leicht köcheln lassen. Die Eisbeine sind gar, wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt. Das Fleisch in grobe Stücke schneiden. Mit Balsamico und Senf vermengen, alles in eine Pressterrine füllen und kühl stellen.

**Senfsaat:**

Die Senfsaat in lauwarmem Wasser 3 Stunden einweichen. Mit Essig, Salz und Zucker abschmecken.

**Kandierte Apfelspalten:**

Die Äpfel in Spalten schneiden. Den Zucker karamellisieren lassen, Butter und Apfelspalten zugeben. Mit Weißwein ablöschen.

**Preiselbeer-Mayonnaise:**

Die Preiselbeermarmelade mit der Mayonnaise vermengen.

**Linsensalat:**

Die beiden Sorten Linsen einweichen und anschließend in der Bouillon kochen, bis sie einen guten Biss haben. Das Dressing und die Petersilie unter die Linsen geben, anschließend mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Unser Tipp für den Take-away-Service:**

Das Gericht eignet sich bereits hervorragend zum To-Go Geschäft.



AUCH GEEIGNET ALS  
TO-GO GERICHT

