

Erbsenterrine 6-8 Personen

Terrinenform ca. 4 dl Inhalt mit Klarsichtfolie auskleiden

250 g	Erbsli gefroren	ca. 5 Minuten weich kochen, Wasser abgiessen, in ein hohes Gefäss geben
1,5 dl	Rahm	zugeben, fein pürieren
4	Pfefferminzblättchen	fein hacken
2	Eier	
2	Eigelb	
1 KL	Zitronensaft	
	Salz, Pfeffer, Chili	mit dem Erbsenpüree mischen, würzig abschmecken
		in die Form einfüllen, dabei mehrmals auf die Arbeitsfläche schlagen, damit keine Luftlöcher in der Terrine sind
		im Dampfgarer 100° 15-20 Min. garen, auskühlen lassen
		Zeit hängt von der verwendeten Form ab, man kann die Terrine kontrollieren indem man sie öffnet und schaut ob die Masse genügend gestockt ist (Fingerdruckprobe)

Vinaigrette

1,5 EL	Zitronensaft	
3 EL	Haselnussöl	
6 EL	Olivenöl	
	Salz, Pfeffer	gut verrühren
6	Pfefferminzblättchen	fein hacken, zugeben
8	schwarze Oliven gehackt	beifügen, mischen
60 g	Haselnüsse	in Scheiben schneiden, ohne Fett rösten, zugeben
		Terrine in Scheiben schneiden, auf 6-8 Teller anrichten, mit Vinaigrette beträufeln
	Pfefferminzblättchen	als Garnitur