



Morchelterriner mit Lauchsalat

Eine Morchelterriner zur Vorspeise ist ein exquisites Vergnügen, denn die Morchel mit ihrem erdig-nussigen Geschmack, der auch etwas an Trüffel erinnert, gilt als die Diva unter den Pilzen. Sie wachsen im Frühsommer auch in hiesigen Gegenden, sie sind aber Meister der Tarnung und darum nicht leicht zu finden. Daher eine rare Delikatesse. Getrocknet sind sie noch geschmacksintensiver und darum für viele Pilzgerichte, auch für diese Morchelterriner, erste Wahl. Um eine Terriner zuzubereiten sind zwar einige Arbeitsschritte notwendig, aber besonders schwierig ist es nicht.

Als Beilage zu der Morchelterriner habe ich einen einfachen Lauchsalat zubereitet. Lauch und Morchel ergänzen sich ausgezeichnet.

Zutaten

30g	getrocknete Morcheln
3El	Portwein
3El	Sherry
1	Schalotte
1	kleine Knoblauchzehe
10	Körner roter Kampotpfeffer
1/2Tl	Kräutersalz
1dl	Vollrahm
1dl	Milch
2	Eier
1Tl	getrocknete Salatkräuter (oder frische Petersilie)
2	Blätter Gelatine

Lauchgemüse

1	Lauchstengel, möglichst mit Grün
1El	Obstessig (zum Dämpfen)

1dl Wasser
1El Sonnenblumenöl
1El weisser Balsamico
Salz

Zubereitung

Morcheln mit Portwein und 3dl lauwarmem Wasser 1/2 Stunde einweichen. Morcheln herausnehmen und längs halbieren und für eine weitere 1/2 Stunde ins Einweichwasser geben. Morcheln mit den Fingern leicht quetschen, damit allfällige Sandresten herausfallen. Herausnehmen und unter fließendem Wasser kurz abspülen. Leicht ausdrücken.

Das Einweichwasser mit einem Kaffeefilter klären und in den Kühlschrank stellen.

Morcheln in grobe Stücke schneiden. Kampotpfeffer im Mörser zerstoßen.

Schalotte und Knoblauch fein hacken und in Bratbutter ca. 5 Minuten dünsten. Morcheln zugeben. Mit Sherry ablöschen und mit Kräutersalz und Kampotpfeffer würzen, 3El Einweichwasser zugeben. Etwa 10-15 Minuten simmern lassen bis die Morcheln weich sind und die Flüssigkeit fast ganz eingekocht ist. Im Kühlschrank abkühlen lassen.

Vollrahm, Milch und Eier mit dem Stabmixer verquirlen. Kräuter und Morcheln untermischen und mit den Fingern leicht verkneten, damit die Lufteinschlüsse aus den Lammellen der Morchel entweichen.

Ofen auf 160° vorheizen. Terrinenform darin etwas aufwärmen und mit Butter einstreichen. Dies dient nur dazu, dass die nachher eingelegte Backfolie an der Terrinenform haftet. Ein Streifen Backfolie auf die Länge der Terrinenform zuschneiden und diese damit auskleiden. Auf der Längsseite sollte die Backfolie ca. 2cm über den Rand der Form herausragen. Die Stirnseiten bleiben dabei unbedeckt. Mit Hilfe der Backfolie kann die Morchelterrinen nach dem Pochieren einfacher aus der Form gelöst werden.

Morchelmasse in die Terrine füllen, und diese in ein Wasserbad stellen, die Terrine sollte zu mindestens zwei Dritteln im Wasserbad stehen. Im Ofen 1 Stunde pochieren. Sie sollte dabei eine Temperatur von 90° erreichen (Tipp: Messen mit dem Bratenthermometer).

Terrine aus dem Ofen nehmen, überstehendes Backpapier über die Terrine klappen und leicht beschweren. Abkühlen lassen. Sobald die Terrine nur noch zimmerwarm ist, über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Einweichwasser aufkochen und auf ca. 1dl reduzieren, dabei den Schaum mit einem Sieb abschöpfen. Gelatineblätter in etwas kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen.

Reduziertes Morchelwasser ev. nochmals absieben, die Gelatineblätter leicht ausdrücken und in das heiße Morchelwasser einrühren (Es darf nicht mehr kochen!). Abkühlen lassen. Sobald das Morchelwasser zu gelieren beginnt, Terrine aus dem Kühlschrank nehmen und das Morchelwasser darauf gießen. Abdecken und für mindestens 2-3 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank zurückstellen.

Terrine 1 Stunde vor dem Aufschneiden aus dem Kühlschrank nehmen. Ca. 2-3 Minuten in ein heisses Wasserbad stellen, Stirnseiten mit einem Messer von der Form ablösen und mit Hilfe des Backpapiers aus der Form stürzen.

Lauchsalat

Wenig Wasser mit einem guten Schuss Essig aufkochen. Dampfsieb einsetzen. Lauch mit Grünanteil in ca. 5-10mm dicken Scheiben schneiden und zugedeckt im Dampf ca. 15 Minuten garen. Mit dieser schonenden Zubereitung bleibt der Lauch einigermassen in Form und behält eine frische Farbe. Lauch herausnehmen, salzen und auskühlen lassen. Mit Balsamico und Sonnenblumenöl beträufeln.



... und zwei Eier











