



Handkäs-Terrine mit Apfel-Radieschen-Vinaigrette

Für 6 Personen

ZUTATEN TERRINE:

5 Blatt Gelatine
4 Radieschen
250 g Handkäse
250 g Magerquark
200 g Schmand
2 Walnüsse, gehackt
Pfeffer aus der Mühle
½ TL Salz
1 EL Apfelessig
1 TL Rapsöl, kalt gepresst
½ TL Zucker
1 TL Petersilie gehackt

ZUTATEN VINAIGRETTE:

8 Radieschen
1 Schalotte
½ Apfel
3 cl Apfelessig
100 ml Rapsöl, kalt gepresst
etwas Fleischbrühe
Salz
Pfeffer
Prise Zucker
gehackte Gartenkräuter

Handkäs-Terrine mit Apfel-Radieschen-Vinaigrette

ZUBEREITUNG:

Für die Terrine Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In der Zwischenszeit Radieschen waschen, putzen und würfeln. Handkäse ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Magerquark mit Schmand verrühren. Gelatine ausdrücken und in einer Schüssel im heißen Wasserbad erhitzen bis sie flüssig ist. 2 EL der Quark-Schmand-Masse zur flüssigen Gelatine geben und mit dem Schneebesen rasch verrühren, dann dieses Gemisch in die restliche Quark-Schmand-Masse einrühren. Handkäse, Radieschen und gehackte Walnüsse unter die Masse heben. Mit Pfeffer, Salz, Essig, Öl und Zucker abschmecken und zum Schluss die gehackte Petersilie dazugeben. Die Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrinenform (alternativ Kastenbackform) füllen und 12 Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen.

Für die Vinaigrette Radieschen waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte und Apfel schälen und ebenfalls würfeln. Mit Essig, Öl und etwas Fleischbrühe vermischen und mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker sowie frisch gehackten Gartenkräutern abschmecken. Die fertige Terrine stürzen, in 6 Scheiben schneiden und mit der Apfel-Radieschen-Vinaigrette anrichten.



Wir wünschen guten Appetit

www.milchhessen.de

