

# Vegetarische Rezepte

## Zucchiniterrine

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Gemüse, Vegetarisch, Vorspeise

---

1	Petersilie	1	kleine Rote Pfefferschote
2	Möhren	1	Zitrone
1	Lauchzwiebel	1/2 Teel.	Muskatblüte
2	Essl. Öl		Salz, Pfeffer; weiß
	Butter und Pergamentpapier; - für die Form	250 g	Sahnequark
		200 g	Sahne
1 kg	Zucchini	2	Essl. Speisestärke; gestr.
2	Knoblauchzehen		

---

Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Möhre schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Lauchzwiebel putzen, waschen und mit allen saftigen grünen Blättern in dünne Ringe schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Petersilie, Möhre und Lauchzwiebel darin unter häufigem Wenden bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 3 Minuten schmoren, bis die Zwiebel intensiv grün ist. Abkühlen lassen. Eine Kastenform von 50 Zentimeter Länge fetten, mit Pergamentpapier auslegen und dieses ebenfalls fetten. Zucchini waschen, putzen und grob zerkleinern. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Pfefferschote halbieren, alle Kerne entfernen. Die Schotenhälften waschen, trocken tupfen und ganz fein hacken. Die Zitrone waschen, abtrocknen, die Schale mit einem Sparschäler dünn abschneiden und ebenfalls fein zerkleinern. Den Saft auspressen und beiseite stellen. Zucchini in reichlich Wasser knapp 5 Minuten sprudelnd kochen. Auf ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und im Mixer oder Blitzhacker pürieren. Zucchini-Püree mit Schalotten, Knoblauch, Pfefferschote, Zitronenschale und 3 Esslöffeln Zitronensaft mischen. Mit Muskatblüte, je einer kräftigen Prise Salz und Pfeffer aus der Mühle und dem Quark verrühren. Eier trennen. Eigelb unter das Gemüsepüree rühren. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Die Hälfte des Eischnees und 2 Esslöffel Sahne kräftig unter das Püree mischen. Den Rest draufsetzen. Speisestärke darüber sieben. Alles mit einem Spatel mischen. Die Hälfte des Zucchini-Pürees in der Form glatt streichen. Die Möhrenmischung auf dem Püree verteilen, mit Salz und einer kräftigen Prise Pfeffer würzen. Den Rest des Pürees darauf glatt streichen. Ein Blatt Pergamentpapier so zuschneiden, dass es die Terrine gerade eben bedeckt und nicht am Rand der Form übersteht. Das Papier ebenfalls fetten, auf die Terrine legen und ganz leicht andrücken. Die Form in die Fettpfanne des Backofens (untere Schiene) stellen. Die Fettpfanne mit so viel heißem Wasser füllen, dass die Form etwa zur Hälfte ihrer Höhe darin steht. Terrine bei 180 Grad (Umluft: 160 Grad, Gas: Stufe 2) etwa 1 Stunde garen.