



Kürbisterrine mit Broccoli

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



750 g	Kürbisfleisch	
20 g	Butter	
80 g	weisse Zwiebel	fein gehackt
2	Knoblauchzehen	fein gehackt
20 g	Zucker	
1 TL	frische Ingwerwurzel	gerieben
5	Eier	
400g	rote Paprika	
300g	Broccoli Röschen	
	Salz, Pfeffer	

Für die Paprikasauce :

450g	rote Paprika	
20g	Butter	
½	Knoblauchzehe	fein gehackt
1	Thymianzweig	
20g	Schalotten	fein gehackt
1	Lorbeerblatt	
40 ml	Weisswein	
150 ml	Gemüsefond	
	Salz, Pfeffer	

1. 1/3 des Kürbisfleischs in 5 mm grosse Würfel schneiden. Die restlichen 2/3 klein hacken. Die Kürbiswürfel in kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren. Abgiessen, dabei 150 ml der Kochflüssigkeit auffangen.

2. Butter zerlassen, Zwiebeln und Knoblauch darin hell anschwitzen. Das gehackte Kürbisfleisch zugeben. Den Zucker einstreuen und karamellisieren. Mit dem Kochfonds ablöschen. Ingwer einstreuen und alles zugedeckt 5 Minuten schmoren. Abdecken und weiterkochen bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Die Masse abkühlen lassen, dann im Mixer mit den Eiern pürieren. Salzen, pfeffern und die Kürbiswürfel unterrühren.



3. Die Paprikaschoten bei 220 °C im vorgeheizten Ofen backen, bis die Haut Blasen wirft. In einer Plastiktüte »schwitzen« lassen, dann häuten. Samen und Scheidewände entfernen, das Fruchtfleisch längs in etwa 1,5 cm breite Streifen schneiden. Den Broccoli in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und gut abtropfen lassen.

4. Eine Terrinen-Form (von 1L Inhalt) leicht buttern, mit Klarsichtfolie auslegen und 1/4 der Kürbismasse einfüllen. Weiterverfahren wie gezeigt. Als letzte Schicht längs Brokkoli, in der Mitte Paprika auslegen und mit der restlichen Kürbismasse abdecken. Die Form einmal fest auf der Tischplatte aufstauchen. um Luftbläschen zu verhindern.

5. Die Terrine zugedeckt im Wasserbad bei 150 °C im vorgeheizten Ofen garen.

6. Für die Sauce die Paprikaschoten waschen und vierteln. Samen und Scheidewände entfernen. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Butter zerlassen, Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen und Paprikawürfel zufügen, salzen, pfeffern und die Kräuter einlegen. Mit Wein und Fond ablöschen und bei geringer Hitze weich garen. Alles pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Die Terrine aus dem Ofen nehmen, lauwarm abkühlen lassen, auf ein Brett stürzen und die Folie abziehen. In Scheiben schneiden und mit Paprikasauce anrichten.

