

Einkaufsliste für 4 Personen:

Salz, Pfeffer, Zucker, Öl
400 g Gemüse der Saison in
Würfel (Zucchini, Paprika,
Karotte, Kohlrabi, Tomaten)

200 ml Gemüsefond

5 Blatt Gelatine

3 Ei Petersilie
fein gehackt

2 Ei Schnittlauch
fein geschnitten

1 Bund Basilikum

20 g Pinienkerne

80 ml Olivenöl

1 Baguette

100 g Butter (zimmerwarm)

1 Zitrone

50 g gemischte Kräuter

1 Ei Maggi

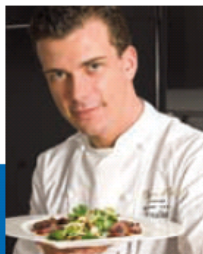
1 Ei Worcestersoße

Gewürze: Thymian,
Rosmarin, Knoblauch

Gemüseterrine mit Basilikumpesto und Kräuterbaguette



- 1 Die Gemüsewürfel in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Abtropfen lassen und mit den fein geschnittenen Kräutern in einer Schüssel vermengen.
- 2 Die Gelatine ca. fünf Minuten in kaltem Wasser quellen lassen.
- 3 Die Gemüsebrühe aufkochen und mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch aromatisieren. Gelatine zugeben, passieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas auskühlen lassen und auf die Gemüsewürfel geben. Die Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Auflaufform füllen und kalt stellen.
- 4 Basilikum, Pinienkerne und Olivenöl mit einem Zauberstab mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Pesto kann in einem Glas im Kühlschrank mehrere Tage verwendet werden.
- 5 Die Butter mit einem Schneebesen verrühren, mit Saft und Abrieb einer Zitrone, den Kräutern und den Soßen abschmecken. Auf Baguettescheiben streichen und im Backofen goldbraun grillen.
- 6 Die Terrine auf ein Brett stürzen und die Klarsichtfolie entfernen. In Rechtecke schneiden und mit Pesto und Kräuterbaguette servieren.



Jungstarkoch Ludwig Heer gewann im August 2009 den hochkarätigen Kochwettbewerb „Bocuse d'Or Germany“. Er vertritt Deutschland bei den internationalen Ausscheidungswettbewerben 2010. Bei uns stellt der gebürtige Geislinger jede Woche eines seiner kreativen und trotzdem einfach nachzukochenden Lieblingsrezepte vor. Guten Appetit!