



UNSER TIPP:

Wenn die Terrinenform zusätzlich noch mehrmals straff in Folie eingewickelt und die Oberseite vier- bis fünfmal eingestochen wird, kann die Farce nicht zu sehr aufgehen und bleibt schön in Form. Wer ein Thermometer hat, misst im Kern 62–64 °C.

OBERPFÄLZER KARPFFEN G.G.A.

Terrine



ZUTATEN FÜR DIE FARCE:

250 g Filet vom Oberpfälzer Karpfen g.g.A., ohne Haut, Bauchlappen entfernt
50 ml Sahne
Abrieb von ½ Bio-Zitrone
1 Eiweiß
1 Scheibe Toastbrot ohne Rinde, klein gewürfelt
80 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat

FÜR DIE EINLAGE:

Lauch (den oberen Teil), Wirsing oder Spinat zum Auslegen der Terrinenform
2 EL Karotte, geschält und fein gewürfelt
2 EL Sellerie, geschält und fein gewürfelt
Abrieb von ½ Bio-Zitrone
1 EL Kerbel, gehackt
2 EL Kürbis, süß-sauer eingelegt

ZUBEREITUNG:

Das Karpfenfilet klein würfeln und mit 50 ml Sahne und den übrigen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Für 10 Minuten in den Froster stellen. Anschließend in der Moulinette / im Thermomix sehr fein pürieren und dabei nach und nach die restliche Sahne unterarbeiten. Mit den Gewürzen abschmecken und im Kühlschrank ruhen lassen.

Lauch, Karotte und Sellerie blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Den Bauchlappen klein würfeln und mit der gesamten Einlage unter die Farce heben. Die Form mit Klarsichtfolie auslegen und den Lauch bis über den Rand der Form flach einlegen. Dann die Farce bis knapp unter den Rand einfüllen, den überstehenden Lauch umfalten und die Terrine damit verschließen. Die Folie ebenfalls umfalten und verschließen. Im vorgeheizten Backofen bei 110 °C die Terrinenform in eine Raine mit kochendem Wasser stellen, wobei die Form zu etwa zwei Dritteln im Wasser stehen soll.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck