

Aprikosen-Frischkäse-Terrine mit Johannisbeeren

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Saisonal, fruchtig, „stimmig“, leicht, toll anzusehen

Zutaten

- Für die Terrine:
- 500 g frische Aprikosen
- 50 g frische, rote Johannisbeeren, gezupft, mariniert und 5 schöne Rispen für die Garnitur
- 150 g Frischkäse (Gervais oder Philadelphia)
- 2 Becher geschlagene Sahne
- Mark 1 Vanillestange
- 5 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- 80 g Zucker
- 1 kleine Prise Salz
- 30 ml Aprikosengeist
- 50 ml trockener Weißwein
- Saft 1 Limone, etwas Abrieb
- Gemahlener Chili nach Geschmack
- Für den Pistazienmantel:
- 200 g Pistazien, grob gehackt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Johannisbeeren zupfen, etwas Zucker und in etwas Aprikosenbrand marinieren. Die Aprikosen entkernen und in grobe Stücke schneiden.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Aprikosen mit dem Zucker, 1 kleinen Prise Salz, Weißwein und Zitronensaft / Abrieb zugedeckt 4 - 5 min. weich köcheln. Danach mit dem Stabmixer fein pürieren. Die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, auflösen; mit dem Aprikosenbrand abschmecken. Den Frischkäse glatt verrühren und die marinierten Johannisbeeren unter heben. Mit etwas gemahlenem Chili nach eigenem Geschmack herzhaft würzen.

Schritt5

Abkühlen, anziehen lassen und die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

Schritt6

Eine Terrinenform (Ersatzweise Kuchenform) mit Klarsichtfolie auskleiden, die Masse einfüllen, glatt streichen, aufstoßen und mit der überstehenden Folie verschließen.

Schritt7

Wenigstens 4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Aprikosenterrine mit Hilfe der Klarsichtfolie stürzen und vorsichtig in den gehackten Pistazien wälzen, etwas andrücken.

Schritt10

In 4 - 5 dicke Scheiben schneiden und auf gekühlten Desserttellern anrichten.

Schritt11

Mit einem Sahnetupfer und einer Johannisbeerrispe und Melisseblättchen ausgarnieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/aprikosen-frischkaese-terrinen-mit-johannisbeeren/>