



Leichte Pilzterriner mit Hähnchenbrust und Feldsalat

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Eine schöne, stimmige Vorspeise in der Pilz und Jagdsaison, schneller gemacht als gedacht!

Zutaten

- Für die Terriner:
- 250 g frische, fest Pilze wie:
- Steinpilze, Maronen, Steinchampignons etc.
- 200 g schiefe Hähnchenbrust ohne Haut
- 2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
- 1 - 2 Eiweiß
- 1 gehäufter El Crème fraiche
- 2 El flüssige Sahne
- Etwas Butter
- 2 - 3 gewürfelte Schalotten
- Abrieb einer 1/2 Zitrone
- Salz, Pfeffer, etwas Zitronenabrieb
- ½ Becher Crème fraiche für den Dipp
- Frische gehackte Kräuter wie: Schnittlauch, Petersilie, Thymian, Basilikum, Zitronenmelisse
- Ca.150 g frischer Feldsalat
- Etwas Walnussöl
- Etwas Balsamico
- Eine Hand voll Walnüsse

Zubereitungsart

Schritt1

Die Terriner:

Schritt2

Die Pilze Putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern; in große, gleichmäßige Stücke schneiden.

Schritt3

Das Toastbrot ohne Rinde in Milch einweichen, die Geflügelbrust in große Würfel schneiden.

Schritt4

Die Schalotten in etwas Butter glasig angehen lassen, kurz die Geflügelwürfel „absteifen“ lassen. (Ohne Farbe nehmen zu lassen)

Schritt5

Alles mit dem eingeweichten Toastbrot, Zitronenabrieb, Sahne und Crème fraiche sowie dem Eiweiß in den Küchenmixer geben und fein pürieren, nachschmecken.

Schritt6

Die Pilze separat in einer Stielpfanne mit einigen Schalotten in Butter ca. 2 - 3 min. anschwitzen, würzen, auskühlen lassen.

Schritt7

Farce und Pilze verrühren, mischen und in eine Terrinenform geben.

Schritt8

(Mit Klarsichtfolie ausgelegt)

Schritt9

Gut aufstoßen, damit mit sich keine Luftblasen bilden.

Schritt10

In einen 2 cm hoch, mit Wasser gefüllten Bräter geben und in den auf

Schritt11

130° C vorgeheizten Backofen für ca. 35 - 45 min schieben.

Schritt12

Die Kerntemperatur sollte 60 ° C nicht überschreiten, anschließend auskühlen lassen.

Schritt13

Die Beilagen:

Schritt14

Den Feldsalat putzen und ca. ½ stunde in kaltem Wasser „auffrischen“.

Schritt15

Herausnehmen und auf einem Küchentuch wieder abtropfen lassen.

Schritt16

Der Dressing:

Schritt17

Aus Balsamico, etwas Wasser, Salz, Pfeffer etwas Zucker und Walnussöl einen pikanten Dressing rühren.

Schritt18

Eine Hand voll Walnüsse kurz in einer Stielpfanne anrösten und grob hacken.

Schritt19

Der Dipp:

Schritt20

Crème fraiche mit Salz, Pfeffer, ev. etwas Zucker, etwas Senf und vielen frischen Kräutern zu einem schmackhaften Dressing verrühren.

Schritt21

Anrichtevorschlag:

Schritt22

Den angemachten Feldsalat auf einem großen, dekorativen Vorspeisenteller anrichten und die Walnüsse darüber streuen.

Schritt23

Die ausgekühlte, gestürzte Terrine in 1 - 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Kräuter Crème fraiche placieren.

Schritt24

Dazu ein Röstbrot und gesalzene Landbutter servieren.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** hähnchen, pilze, schnell, terrinen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/leichte-pilzterrinen-mit-haehnchenbrust-und-feldsalat/>