

# Leichte Pilzterrine 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 Terrine:
- 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 Terrine:

## **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/>