

Terrine von Pökelszunge mit buntem Gemüse

- **Portionen:** 7-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:50 h
- **Fertig in** 2:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '130', 'cook_time' : '1:50 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '7-8', 'yield' : " " });
```

Eine leichte sommerliche Vorspeise, ähnlich wie die Tafelspitzterrine mit Pökelszunge herzustellen

Zutaten

- 1 kleine Pökelszunge (Ev.beim Metzger vorzubestellen)
- 1 Bund Suppengrün für den Ansatz
- 2 Möhren in kleinen Würfeln
- 2 Stange Lauch n kleinen Würfeln
- 1/2 Knolle Sellerie in kleinen Würfeln
- 1 - 2 Zwiebeln, gebrannt
- 1-2 Stck Broccoli in kleien Röschen
- Blatt Gelatine
- 2 kleine Gläser geriebenen Meerrettich
- Etwas krause Petersilie
- Salz, 4 - 5 Pfefferkörner, 3 - 4 Nelkenköpfe
- Einfache Terrinenform, ersatzweise eine Kuchenform.

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Ausreichend Salzwasser sprudelnd kochen lassen, die gewaschene Pökelszunge nur kurz 1 - 2 min. blanchieren, abschütten, kalt abspülen.

Schritt3

Das Salzwassers erneut aufsetzen, sprudelnd kochen lassen und die Zunge dazu geben. Suppengrün hinzufügen,mit, Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörnern ausganieren.

Schritt4

Für eine schöne "bernsteinfarbene Consommè, 2 halbierte Zwiebeln in einer Bratpfanne ohne Fett schwarz brennen, ebenfalls dazugeben.

Schritt5

Nur „simmern“ lassen, das kann 1,5 Stunden oder etwas länger dauern, hin und wieder abschäumen.

Schritt6

Die Zunge an der Zungenspitze prüfen, heraus nehmen und in kaltem Wasser abkühle. Abziehen, den Schlund abschneiden und in dünne Scheiben schneiden.

Schritt7

In der Zwischenzeit,

Schritt8

Den in Röschen geschnittenen Broccoli in Salzwasser „al dente“ blanchieren, abkühlen lassen, ebenfalls das in Würfeln geschnittene, restliche Gemüse.

Schritt9

Den handelsüblichen Meerrettiche mit Zitrone, Salz, weißem Pfeffer und Zucker nachschmecken.

Schritt10

Pro Gläschen (ca.80 g) 4 Blatt eingeweichte, in der Mikrowelle kurz erhitzte Gelatine, mit dem Schneebesen verrühren.

Schritt11

Der Aspik:

Schritt12

Den Zungenfond mit einem guten Weinessig, Salz, Pfeffer und etwas Zucker pikant und kräftig nachschmecken. Pro Liter heißen Fond,

Schritt13

9 -10 Blatt kalt eingeweichte Gelatine geben, auflösen. (Schnittfest)

Schritt14

Schritt15

Der Aufbau der Terrine:

Schritt16

Die Terrinen - oder Kuchenform zunächst mit Klarsichtfolie auslegen und einem 2 cm dicken „Aspikboden“ ausgießen.

Schritt17

Im Kühlschrank erkalten lassen und die Festigkeit prüfen.

Schritt18

Mit der ersten Schicht der Zungenscheiben dicht an dicht belegen, ev. etwas pfeffern. 1 cm mit Aspik aufgießen, kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt19

Nunmehr die Gemüsewürfel als nächste Schicht, die wiederum 1/2 cm mit Aspik eingegossen werden; kalt stellen, wieder anziehen lassen.

Schritt20

Den Vorgang wiederholen, dann den o. beschriebene Meerrettich; bündig und glatt einstreichen, wiederum eingießen, anziehen lassen.

Schritt21

Als letzte Schicht wiederum Pökeltzunge, mit den gleichmäßig belegten Broccoli Röschen, die, auch wieder mit Aspik eingegossen werden. Wenigstens 3 - 4 Stunden im Kühlschrank gut durchkühlen, bevor sie gestürzt werden kann. Besser am Vortag setzen.

Schritt22

Anrichtevorschlag:

Schritt23

Die Terrine zu stürzen ist mit Hilfe der Klarsichtfolie kein Problem.

Schritt24

In 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf gekühlten Tellern anrichten.

Schritt25

Mit bunten, jahreszeitlichen Salaten umlegen und mit Kräuter - Creme fraiche, krossem Baguette oder Ciabatta Brot, oder auch einer Pfanne rustikaler Bratkartoffeln zu Tisch geben..

Schritt26

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** hausgemacht, lecker, schmackig, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/terriner-von-poekelzunge-mit-buntem-gemuese/>