

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Schweineohren Terrine

Koch: Max Stiegl

Zutaten

(4 Personen)

Für die heiße Marinade:

- ¼ l Bier
- 250 ml Sojasauce
- 1 EL Bohnenmiso
- 2 Tropfen Fischsauce
- 1 Chillischote
- 50 g Ingwer
- 100 g Erdnüsse
- 100 g Knoblauch

Für die Schweineohren Terrine:

- 4 Schweineohren
- 10 EL vom heißen Dressing
- 20 g Seidentofu
- 1 TL Korianderkörner
- 1 Bund Basilikum

Zum Anrichten

- 2 Eiweiße

Zubereitung

- 1.** Für die Terrine die Schweineohren in reichlich gesalzenem Wasser aufkochen lassen und etwa 3-4 Stunden langsam weichgaren. Danach aus dem Wasser nehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.
- 2.** Nun aus dem Bier, der Sojasauce, dem Bohnenmiso, der Fischsauce, der gehackte Chilischote, dem gehackten Ingwer, dem feingeschnittenen Knoblauch und den gehackten Erdnüssen eine Marinade zubereiten und alles in einen Topf geben. Etwa 10 EL von der Marinade für später aufbewahren.
- 3.** Die Schweineohren in feine Streifen schneiden und mit der Marinade aufkochen. Anschließend in eine Terrinen-Form einlegen und bei 95° C Umluft zirka drei Stunden im Rohr ziehen lassen.
- 4.** Nun die Korianderkörner in einer Pfanne rösten und andrücken. Das Basilikum klein schneiden, den Seidentofu würfeln und alles mit der noch übrigen Marinade vermengen.
- 5.** Anschließend die Terrine aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen – am besten über Nacht im Gefrierfach erkalten und stocken lassen.
- 6.** Am nächsten Tag die Terrine aus der Form stürzen und in feine Streifen schneiden, mit der Tofu-Marinade anrichten und geschlagenes Eiweiß dazu servieren.