

SCHAFFRISCHKÄSETERRINE MIT GRAUMOHN AUF FRÜHLINGSSALAT

ZUTATEN SCHAFFRISCHKÄSETERRINE:

0,5 kg Schaffrischkäse
Salz, Pfeffer,
Kräuter nach Wahl (Schnittlauch, Petersilie eventuell kleingehackte Jungzwiebel)
40g gequetschter Graumohn
6 Blatt Gelatine
1/8l Schlagobers

ZUTATEN FRÜHLINGSSALAT:

Vogersalat
Rucolasalat
Kopfsalat
Kresse
Radieschen
Öl, Himbeeressig, Salz, Zucker etwas Wasser
Schnittlauch und Petersilie

ZUBEREITUNG:

Schaffrischkäse verrühren, würzen, Kräuter beimischen, gequetschten Graumohn dazugeben, Gelatine in kaltem Wasser einweichen, erwärmen und lippenwarm in geschlagenes Obers einrühren. Schaffrischkäse und Schlagobers verrühren.
Eine Terrinen- oder Dariorform mit Klarsichtfolie auslegen – Masse einfüllen und mindesten 5h kaltstellen.

Stürzen und auf Frühlingsalat anrichten.