

**Jacqueline Amirfallah**  
**Terrine mit Maronen und Pilzen**

**Mittwoch, 19. Dezember 2018**  
**Rezept für 4 Personen**

**Dauer: mehr als 4 Stunden**  
**Schwierigkeitsgrad: Fortgeschrittene**  
**Asia & Weltküche, Feine Küche, Vegetarisch**

**Zutaten:**

20	frische Maronen (Esskastanien)
200 g	Champignons
200 g	Kräuterseitlinge
etwas	Butterschmalz
etwas	Salz
etwas	frischer Majoran
3	Schalotten
2 EL	getrocknete Bockshornkleeblätter
500 g	gegarte, geschälte Maronen (Esskastanien)
50 ml	Sahne
5	Eier
etwas	Pfeffer
1 Bund	glatte Petersilie
1 Bund	Schnittlauch
100 g	Crème fraîche
100 g	Frischkäse

**Zubereitung:**

**Zubereitung:**

1. Frische Maronen in leicht gesalzenem Wasser etwa 15–20 Minuten kochen und vorgaren.
2. Die Maronen abgießen, kurz abkühlen lassen, aus den Schalen lösen, Häutchen abziehen, dann in grobe Stücke schneiden. Diese für die Füllung und Garnitur beiseite stellen.
3. Pilze putzen, in Stücke schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin unter Wenden braten, mit Salz würzen. Auf Küchenpapier entfetten.
4. Majoran abrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.
5. Schalotten schälen und fein schneiden. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten darin anbraten. Bockshornkleeblätter zugeben, kurz mitbraten.
6. Gegart gekaufte Maronen zu den Schalotten geben. Sahne zugeben und aufkochen lassen. Dann Bockshornkleeblätter entfernen und Maronen mit Sahne und Schalotten in einem stabilen Mixer glatt pürieren.
7. Maronenpüree und Eier in eine Rührschüssel geben und alles glatt verrühren. Mit Salz abschmecken.
8. Einige gebratenen Pilze für die Garnitur beiseite legen.
9. Restliche gebratene Pilze, ein Teil der groben gegarten Maronenstücke und Majoranblättchen zur Maronenmasse geben, alles gründlich mischen und abschmecken.
10. Den Backofen auf 90 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

11. Hitzebeständige Frischhaltefolie mit Butter bestreichen. Eine Terrinenform (ca. 1,5 l Inhalt) damit auslegen.
12. Die Maronenmasse einfüllen, und mit der Folie abdecken.
13. Die Form auf das tiefe Backblech des Backofens (Fettpfanne) stellen, in den Backofen schieben. Kochendes Wasser angießen.
14. Die Terrine im heißen Backofen etwa 1 Stunde garen.
15. Terrine aus dem Backofen nehmen, die Form auf ein Kuchengitter stellen, gut auskühlen lassen.
16. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden
17. Petersilie, Crème fraîche und Frischkäse zu einer glatten Masse mixen. Mit Salz abschmecken.
18. Terrine aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden.
19. Jeweils etwas Petersiliencreme auf Tellern verteilen. Terrinenscheiben darauf anrichten. Mit Schnittlauch, restlichen Maronenstücken und gebratenen Pilzen garnieren. Nach Belieben dazu einen Feldsalat mit Vinaigrette anrichten.

Pro Portion: 690 kcal / 2880 kJ

76 g Kohlenhydrate; 22 g Eiweiß; 33 g Fett