

Lauchterrine mit Haselnussmayonnaise und Pumpernickel

Die Vorspeise unseres Ostermenüs muss einfach nur angerichtet werden. Es empfiehlt sich, die Lauchterrine schon frühzeitig aus dem Kühlschrank zu holen, da sie bei Zimmertemperatur sicher schmackhafter ist. Am besten platziert man sie direkt auf die dafür vorgesehenen Vorspeisenteller und lässt sie dort eine Weile liegen, bis man alle anderen Arbeiten wie Tischwäsche bügeln, Besteck polieren und Wein dekantieren erledigt hat.

Kurz bevor man sich tatsächlich am Tisch niederlässt, kann man den Teller dann mit Haselnuss-Mayonnaise und Pumpernickel ausdekorieren. Beide Elemente sollen die Terrine geschmacklich nur ergänzen, also seien Sie sparsam damit. Für einen appetitlichen Glanz kann die Sichtseite der Terrine kurz vor dem Servieren vorsichtig mit wenig Pflanzenöl eingepinselt werden.

Übrigens: in unserer Terrine sind aromatisch gesehen lediglich zwei Zutaten: Lauch und ... ? Wir sind gespannt wer das herausschmeckt und kennt. Die weiße Creme, die die Stangen zusammenhält, ist aus den weißen Teilen der Lauchstangen gekocht. Sie wurde mit Agar-Agar gebunden, sodass die Vorspeise vegetarisch bleibt. Da die Stangen nur in Salzwasser blanchiert sind und den Großteil einer Scheibe ausmachen, haben wir die Creme so zu überwürzen versucht, dass sie auf die Stangen abfärbt. Falls das nicht genug war, vergessen Sie einfach, was ich weiter oben empfohlen habe und nehmen einfach ein wenig mehr Mayo dazu ! :-)