



100% tierfreundlich • 100% vegetarisch

noix gras terrine mit geleeäpfel

1 x noix gras terrine
1 x fleur de sel

- in scheiben schneiden
- mit wenig fleur de sel bestreuen

geleeäpfel:

100 g zucker
25 g rosmarin
100 g apfelsaft
300 g apfelbrunoise

- zucker mit rosmarin karamellisieren
- mit apfelsaft ablöschen und leicht einköcheln lassen
- passieren
- äpfel dazugeben und einreduzieren
- mit kleinem glaceausstecher kugeln ausstechen und einfrieren

200 g randensaft
100 g wasser
10 g rosmarin
20 g zucker
3 g salz
3 g kappa (texturas)

- wasser, randensaft und gehackter rosmarin aufkochen
- erkalten lassen und passieren
- salz, zucker, kappa begeben und unter ständigem rühren aufkochen
- rosmarin mit 2 blätter in die apfelkugeln stechen
- 3 x in gelee tauchen und erkalten lassen

fertig stellen:

- noix gras terrine mit den gelierten äpfel auf teller anrichten
- brioche oder toast dazu servieren