



100% tierfreundlich • 100% vegetarisch

## noix gras terrine mit rhabarber

1 x noix gras terrine  
1 x fleur de sel

- in scheiben schneiden
- mit wenig fleur de sel bestreuen

rhabarber:

500 g rhabarber  
2 dl grenadinesirup

- rhabarber waschen
- in 12 cm lange stängel schneiden
- mit grenadinesirup in einem vakuumbutel voll vakuumieren
- im steamer bei 80°C dampf 25 min pochieren und in eiswasser abschrecken

fertig stellen:

- noix gras terrine auf teller anrichten
- rhabarber daneben legen
- brioche oder toast dazu servieren