



100% tierfreundlich • 100% vegetarisch

noix gras terrine mit schalottenconfit

1 x noix gras terrine
1 x fleur de sel

- in scheiben schneiden
- mit wenig fleur de sel bestreuen

schalottenconfit:

250 g eschalotten
25 g butter
25 g zucker
6 dl rotwein
3 cl balsamico
6 dl bouillon
15 g bienenhonig
1 stk lorbeerblätter
1 x salz und pfeffer

- eschalotten schälen und in feine streifen schneiden
- mit dem butter und dem zucker langsam und bei kleiner hitze andünsten
- mit der gesamten flüssigkeit ablöschen
- den honig und lorbeer begeben und ca 2 h köcheln lassen
- lorbeer entfernen
- abschmecken
- erkalten lassen

fertig stellen:

- noix gras terrine mit schalottenconfit auf teller anrichten
- brioche oder toast dazu servieren