



Krenterrine vom Schaf mit roten Rüben
und Vogerlsalat



Zutaten für 4 Personen

- 6-7 Blatt Gelatine
- 100-150g frische Krenwurzel
- 2 Becher Schafmilchjoghurt, je 160g
- 1 Becher Schafsgupferl, 250g
- Salz
- Saft von 1 Zitrone (gewärmt)
- 250ml Schlagobers
- 100 g gekochte Rote Rüben (geschält)
- Marinierter Vogerlsalat



Zubereitung

Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Kren fein reißen. Schafmilchjoghurt und Schafsgupferl mit Salz verrühren. Schlagobers steif aufschlagen. Die Gelatine gut ausdrücken und im warmen Zitronensaft auflösen. Diese Flüssigkeit zusammen mit dem Kren in die Joghurt-Schafsgupferlmasse einrühren. Schlagobers unterheben.

Terrinenform mit kaltem Wasser ausspülen. Dann mit Frischhaltefolie großzügig auslegen. Rote Rüben mit der Schneidmaschine oder mit dem Messer in dünne Blätter schneiden und den Terrinenboden damit auslegen. Krenmasse einfüllen und die Oberfläche glatt streichen. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank mindestens vier Stunden stocken lassen. In Scheiben schneiden und auf mariniertem Vogerlsalat anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Kühlzeit: mind. 4 Stunden

Schwierigkeitsgrad: einfach

Mahlzeit 😊