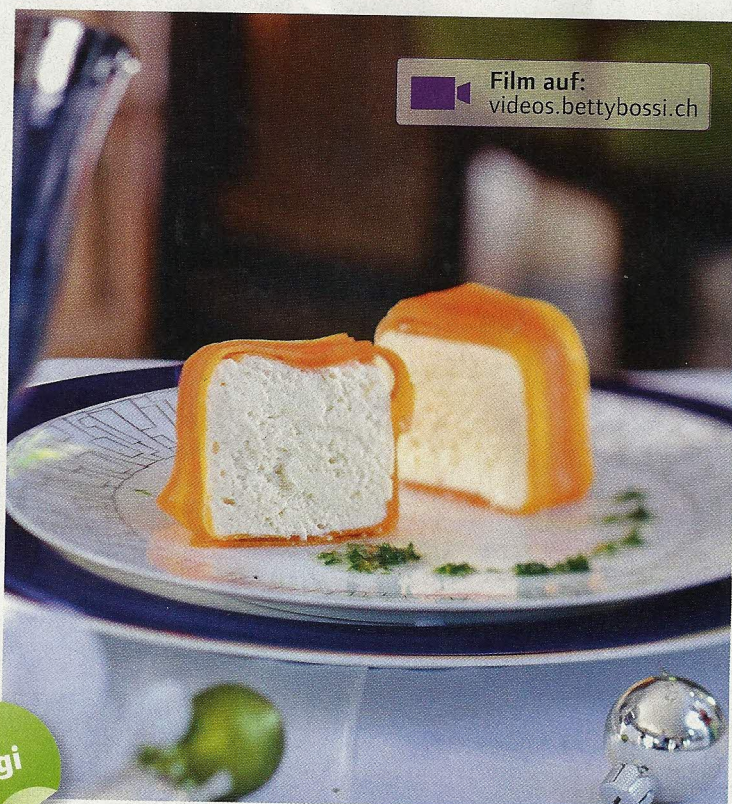




Film auf:
videos.bettybossi.ch



Vegi

Warme Ricotta-Rüebli-Terrine

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Für 2 Backformen «Quadrolino»,
mit wenig Öl bestrichen, mit Klar-
sichtfolie ausgelegt
Vorspeise für 6–8 Personen

3 grosse Rüebli, mit dem
Sparschäler längs
44 Streifen abgeschält
Salzwasser, siedend

750 g Ricotta

3 Esslöffel Mehl

2 frische Eigelbe

80 g geriebener Parmesan

¾ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

1 frisches Eiweiss

1 Prise Salz

2 Esslöffel Olivenöl

1 Esslöffel Petersilie, fein
geschnitten

1. Rüeblistreifen im Salzwasser
ca. 30 Sek. blanchieren. Heraus-
nehmen, kalt abspülen, ab-
tropfen, trocken tupfen. Je
22 Rüeblistreifen so in die
Formen legen, dass sie sich in
der Mitte leicht überlappen
und auf beiden Längsseiten
vorstehen.

2. Ricotta und alle Zutaten bis
und mit Pfeffer verrühren.
Eiweiss mit dem Salz steif
schlagen, sorgfältig darunter-
ziehen, in die vorbereiteten
Formen füllen. Mit den vor-
stehenden Rüeblistreifen
bedecken, mit Klarsichtfolie
zudecken.

Dämpfen: Ein Dämpfkörbchen in
eine weite Pfanne stellen, Wasser
bis knapp unter den Körbchen-
boden einfüllen. Formen hinein-
stellen, zugedeckt bei mittlerer
Hitze ca. 25 Min. dämpfen. Heraus-
nehmen, zugedeckt ca. 10 Min.
ruhen lassen, aus der Form heben,
in Tranchen schneiden. Öl und
Petersilie verrühren, dazu servieren.

Lässt sich vorbereiten: Terrine
ca. 1 Tag im Voraus vorbereiten,
zugedeckt im Kühlschrank auf-
bewahren. Ca. 1 Std. vor dem
Servieren dämpfen.

Dampfgartipp: siehe Seite 25.

Portion: 361 kcal, E 21 g, Kh 8 g, F 27 g

Genuss aus dem Dampf

mit

Miele
IMMER BESSER

Terrinen im Trend



Terrinen liegen wieder voll im Trend. Doch viele scheuen die aufwändige Zubereitung – zu Unrecht. Denn im Steamer und Dampfgarer gelingen sie einfach und sicher. Ein tolles Beispiel liefert unsere Rüebli-Ricotta-Terrine auf Seite 20.

Die Terrine wie im Rezept beschrieben vorbereiten, auf eine Lochschale stellen.

Garen: ab Erreichen der Temperatur von 95 Grad ca. 20 Min. Im ausgeschalteten Gerät ca. 5 Min. nachgaren.

Weitere Informationen unter www.miele.ch.

mit

Miele
IMMER BESSER