



4 Pers.



Vorspeise



90 Min.



-

Zutaten

- 12 Stück Baby-Lauch
- 3 Blätter Gelatine oder 3 g Agar-Agar
- 1 Würfel Gemüsebouillon
- 200 g Gruyère AOP
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

Lauch entblättern und 10 Minuten kochen, sofort in Eiswasser abkühlen lassen.
Abtropfen lassen und zur Seite stellen.

Vom Kochwasser 5 dl zurückbehalten und eingeweichte Gelatine dazugeben.

In einer vorgängig mit Backpapier ausgelegten Form nach und nach mit dem Lauch und den Gruyère AOP-Spänen einfüllen, und den Lauch mit dem gelierten Kochwasser anfeuchten.

Vorbereitetes Gericht mit einem Gewicht beschwert während 12 Stunden in Kühlschrank stellen.

Die Terrine-Scheiben mit einem frischen Salat servieren.