

Terrine vom Fasan auf Blattsalaten

Terrine de faisan en salade mesclun



Zutaten für vier Personen:

300-400 g Terrine nach Geschmack (z.B. Fasan, Rebhuhn, Hase, Ente etc.)

4-6 EL Wildpreiselbeeren

150 g Blattsalate der Saison

4-8 Kirschtomaten für Deko

Baguette

Vinaigrette:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

zwei Prisen Zucker

1/2 TL süßer Senf

2-3 EL Balsamico Bianco

2 EL neutrales Öl

2-4 EL Olivenöl

1. Blattsalate waschen, verlesen und gut trocknen.

2. Vinaigrette rühren und 15 Minuten ziehen lassen.

3. Blattsalate durch die Vinaigrette ziehen und mit der in dünne Dreiecke geschnittenen Terrine gefällig anrichten. 1-2 EL Wildpreiselbeeren auflegen.

4. Mit geviertelten Kirschtomaten garnieren. Mit Baguette servieren.

Hinweise:

Das Foto und die Anregung stammen aus dem Schlossrestaurant Bellevue in Oberschleißheim bei München, Februar 2011. Ein französisches Restaurant mit schönem Ambiente, inzwischen leider geschlossen.

Das Rezept trug dort den Namen: *Terrine vom Fasan & Pfifferlingen mit Schalottenrotweinkonfitüre an herbstlichem Salatbouquet.*

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 15, Gesamtzeit ca. 30 min, Vorspeisen, Salate, Wurstwaren, französisch

Stand 17.01.2023