

# Kartoffel-Terrine mit Rosenkohl-Blättern und Gojibeeren

**Für 4 Personen**

**Für die Kartoffelterrine:**

300 g Kartoffeln, festk.	1 Msp. Muskatnuss	1/2 TL Rauchsatz
100 ml pflanzliche Sahne	3/4 TL Agar-Agar	4 Zweige Estragon

**Für die Gojibeeren:**

50 g Gojibeeren	100 ml trockener Weißwein	2 TL Leinöl
1 Prise Pfeffer		

**Für die Rosenkohlblätter:**

300 g Rosenkohl	1 EL Salz	2 EL Rapsöl
2 Msp. Muskatnuss	Pfeffer	

**zusätzlich:**

4 Anrichteringe (ø 5 cm)	Frischhaltefolie	20 g Trüffel
--------------------------	------------------	--------------

Die Kartoffeln abbürsten, mit der Schale weichkochen, abschütten, etwas abkühlen lassen und pellen.

Die Kartoffeln grob mit einer Gabel zerdrücken und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Die Sahne in einem kleinen Topf mit dem Agar verrühren und aufkochen. 1 Minute sanft köcheln, immer wieder umrühren. Die Mischung noch heiß zur Kartoffelmasse geben und mit einem Stabmixer fein pürieren.

Den Estragon abrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und sehr fein hacken. Den Estragon unter die Kartoffelmasse ziehen. Nochmal mit Salz abschmecken.

Die Anrichteringe auf ein Brett oder eine Platte setzen und mit Frischhaltefolie locker auskleiden. Die Kartoffelmasse auf die Ringe verteilen, gut andrücken und glattstreichen. Die Ringe für mindestens 4, besser 8 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Gojibeeren mit dem Weißwein begießen und 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Danach die überschüssige Flüssigkeit abgießen und die Beeren mit Leinöl und Pfeffer mischen. Bis zum Servieren kaltstellen.

Den Rosenkohl waschen, die Stielansätze gerade abschneiden und die einzelnen Blätter vorsichtig ablösen.

2 Liter Wasser erhitzen, das Salz hinzugeben und die Rosenkohlblätter im kochenden Wasser 1 Minute blanchieren. Danach mit eiskaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Das Öl bei mittlerer Temperatur in einer großen Pfanne erhitzen und die Rosenkohlblätter darin 1 Minute anschwanken. Zum Schluss mit Muskat und Pfeffer abschmecken.

Nicole Just am 12. Dezember 2016