



## Rote Bete-Meerrettich-Terrine

10 Portionen

600 g Rote Bete  
1 ½ TL Kümmel  
500 ml Rinderbrühe  
2-3 EL Sherryessig  
1 EL Aceto Balsamico  
4 EL Sonnenblumenöl  
1 Zitrone  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
120 g saure Sahne  
80 g Crème fraîche  
50 ml Schlagsahne  
2 EL Meerrettich (aus dem Glas)  
Salz  
Pfeffer  
etwas Zucker  
Cayennepfeffer  
8 Blätter Gelatine à 20 g

- Rote Bete in Salzwasser garen, schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden
- Zitrone auspressen
- Zwiebel pellen und vierteln
- Kümmel hacken

Aus der Brühe, den Essigen, Öl und 2 EL Zitronensaft eine Marinade rühren. Kümmel, Zwiebel und Knoblauch zugeben, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken. Rote Bete-Scheiben in die Marinade legen und 10 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Für die Meerrettichmousse saure Sahne, 1 EL Zitronensaft, Crème fraîche und Meerrettich verrühren, mit Salz, Zucker und Cayennepfeffer würzen und über Nacht durchziehen lassen.

Rote Bete aus der Marinade nehmen, Marinade sieben, 6 Blatt Gelatine in etwas Marinade auflösen, restliche Marinade unterrühren. Mit der Meerrettichcreme genauso verfahren (2 Blatt Gelatine), außerdem die Sahne schlagen und unterheben. Ein Drittel der Roten Bete und der Marinade in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform (1 L Inhalt) füllen. Im Kühlschrank anziehen lassen, dann die Hälfte der Mousse darauf verteilen, wieder anziehen lassen, zweites Drittel der Roten Bete und der Marinade, Kühlschrank, zweite Hälfte der Mousse, Kühlschrank, drittes Drittel der Roten Bete. Jetzt für 5 Stunden in den Kühlschrank.

Die fertige Terrine stürzen und mit einem nassen Messer oder einem Elektromesser schneiden. Dazu speckige Feldsalatsoße.

Man kann das Ganze vereinfachen, indem man mit (selbst-) eingelegter Roter Bete arbeitet.