



## **Spinat-Boursin Terrine an Haselnuss-Vinaigrette**

Vorspeise für 6-8 Personen

### **Zutaten:**

#### **Terrine:**

150 gr. Rahmspinat (gefroren, in Portionen)  
1 Boursin mit Pfeffer  
3 ganze Eier  
2 Eigelb  
Salz, Pfeffer, Muskat

Spinat auftauen (im Steamer bei 80 Grad ca.5 Min).  
Alle restlichen Zutaten zum aufgetauten Spinat  
geben und mit dem Mixer gut durchmischen und  
würzen.  
Terrineform mit Klarsichtfolie auskleiden und die  
Masse einfüllen.

#### **Pochieren: im Steamer**

Bei 90 Grad während 30 Minuten dämpfen.

#### **Haselnuss-Vinaigrette:**

ca. 2 Esslöffel Haselnusskerne  
1 Bund Schnittlauch  
3 Esslöffel Nussöl (ersatzweise Olivenöl)  
3 Esslöffel Balsamico-Essig  
Salz & Pfeffer

Die Haselnusskerne grob hacken und in einer  
beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Fett  
rösten. Auskühlen lassen.  
Schnittlauch fein schneiden, mit Öl und Essig  
mischen und würzen. Ausgekühlte Haselnusskerne  
zufügen.

#### **Anrichten:**

Einige Schnittlauch-Stängel  
Einige Cherrytomaten

Die Terrine stürzen und in Tranchen schneiden.  
Auf Teller anrichten und mit etwas Vinaigrette und  
evt. ganzem Schnittlauch und Cherrytomaten  
ausgarnieren.  
Mit frischen Brötchen oder Toast & Butter  
servieren.

#### **Tipp:**

Servieren sie die Terrine nicht ganz kalt (nicht  
direkt aus dem Kühlschrank) Bei Zimmertemperatur  
kommt das Aroma viel besser zur Geltung.