

Kartoffel-Curry-Terrine

Für 4 Portionen

Für die Terrine:

1,2 kg festkochende Kartoffeln
250 g Zwiebeln
5 EL Ghee
1 TL mildes Madras-Currypulver
Salz
1 Dachrinnenform (600 ml Inhalt, 30 cm lang)
1 EL flüssiges Ghee (indisches Butterschmalz)

Für den marinierten Blumenkohl:

250 g Blumenkohlröschen
Salz
80 g Zwiebeln
2 EL Ghee
1/2 TL gemahlene Kurkuma
200 ml Kokosmilch
1 Prise schwarzes Steinsalz oder Meersalz
1 TL Schwarzkümmel

Für die Zuckerschoten:

200 g Zuckerschoten
Salz
2 EL Ghee
1 Prise schw. Steinsalz
1 TL geschn. Minze

Für die Tomaten:

250 g Tomaten
2 EL Ghee
schw. Steinsalz

noch kurz weitergaren und die Kokosmilch angießen. Alles bei reduzierter Hitze noch 10 Minuten köcheln lassen, mit dem Mixstab fein pürieren und leicht salzen. Die Sauce in eine Schüssel umfüllen, die Blumenkohlröschen untermischen und alles abkühlen lassen.

(5) Die Tomaten kurz blanchieren, abschrecken, häuten, vierteln und jeweils Stielansatz und Samen entfernen. In einer Pfanne das Ghee erhitzen und die Tomatenviertel darin kurz anschwitzen, dann mit 1 Prise Salz bestreuen und abkühlen lassen.

(6) Die Zuckerschoten putzen und in kochendem Salzwasser bissfest garen, herausheben und in Eiswasser abschrecken. Die Zuckerschoten gut abtropfen lassen, dann in Ghee kurz anschwitzen, salzen, die Minze einstreuen und alles abkühlen lassen.

(7) Die Terrine auf ein Brett stürzen und in 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Das restliche Ghee in einer Pfanne erhitzen, die Terrinenscheiben darin von jeder Seite kurz anbraten und leicht salzen. Je zwei Terrinenscheiben darin von jeder Seite kurz anbraten und leicht salzen. Je zwei Terrinenscheiben mit den Zuckerschoten, den Tomaten und dem Blumenkohl auf Tellern anrichten, diesen mit Schwarzkümmel bestreuen und die Terrine servieren.



(1) Die Kartoffeln und die Zwiebeln schälen, die Kartoffeln in 2 mm dicke, die Zwiebeln in 1 mm dicke Scheiben schneiden.

(2) In einer Pfanne 3 EL Ghee erhitzen, die Zwiebeln darin kurz an schwitzen, herausnehmen und in eine Schüssel geben. Die Kartoffeln im verbliebenen Fett portionsweise kurz anbraten, dann zu den Zwiebeln geben. Beides mit Currypulver und Salz bestreuen und alles gut vermengen.

(3) Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Die Terrinenform mit flüssigem Ghee ausstreichen und die Kartoffel-Zwiebel-Mischung einschichten, dabei jede Schicht fest andrücken. Die Form mit Folie bedecken, mit einem Gewicht beschweren und die Terrine im vorgeheizten Ofen etwa 50 Minuten garen. Herausnehmen, abkühlen lassen und die Terrine über Nacht in der Form kühl stellen.

(4) Am nächsten Tag den Blumenkohl in Salzwasser bissfest garen, herausnehmen, eiskalt abschrecken und beiseite stellen. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in Ghee farblos anschwitzen. Mit Kurkuma bestreuen, die Zwiebeln



**Unsere AIDA Rezepte der Woche
finden Sie auf www.aida.de/rezepttipp**