

## Frischkäseterrine im Schnittlauchcrêpe mit Wildkräutersalat

Für vier Personen - ein Rezept von Robert Müller



### Zutaten:

1/8 l Weisswein	50 g Dinkelmehl	1 EL Weinessig
2 Blatt Gelatine	150ml Milch	1 EL Balsamicoessig
180 g Frischkäse	2 Eier	1 Schalotte
1 TL Honig	20 g zerlassene Butter	Kreuzkümmel
1 Messerspitze Senf	1 Bd. Schnittlauch	6 EL Rapsöl
140 ml Sahne, steif	verschiedene Getreidesorten	Wildkräutersalat getrocknete eingelegte Tomaten

### Zubereitung:

Das Mehl mit der Milch glatt rühren. Die Eier unterziehen. Die zerlassene Butter unter Rühren im dünnen Strahl zugießen. Den Teig durch ein feines Sieb passieren. Schnittlauch fein schneiden und zum Teig geben, mit dem Zauberstab oder im Mixer kräftig mixen, bis der Teig grün ist. Gewürze zugeben wie Muskat, Salz und etwas Pfeffer. Gut 15 Minuten quellen lassen, danach den Crêpeteig in einer Pfanne dünn ausbacken. Den Weißwein etwas einreduzieren lassen, dann vom Ofen weg nehmen. Die im kalten Wasser eingeweichte Gelatine in Wein auflösen. Frischkäse mit Honig und Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Wein mit der Frischkäsemasse verrühren und die geschlagene Sahne unterheben. In die mit Schnittlauch-Dinkel-Crêpe ausgelegte Terrinenform geben und im Kühlschrank mind. 2 Stunden kühlen lassen.

Die getrockneten Tomaten mit reichlich Olivenöl aufmixen und zu einem cremigen Pesto verarbeiten.

Die Getreideflocken in einer Pfanne trocken rösten. Essig mit Salz, Pfeffer, Zucker und Senf verrühren. Die fein geschnittenen Schalotten zugeben, das Öl unterschlagen, nach Belieben abschmecken. Die Terrine aus der Form stürzen, in gewünschte Stücke schneiden und auf den mit Pesto bestrichenen Teller anrichten. Den Wildkräutersalat mit der Vinaigrette marinieren und neben der Terrine arrangieren, mit dem restlichem Schnittlauch garnieren und die gerösteten Getreideflocken darüber streuen.