Avocado Terrine mit Schalotten-Balsamico-Marmelade

Tannheimer Tal
www.tannheimertal.com

Avocado Terrine mit Schalotten-Balsamico-Marmelade

Zutaten Terrine:

3 Stk reife Avocados
40 g Olivenöl
Saft einer 1/2 Zitrone
4 Blatt Gelatine
Salz, Cayennepfeffer

Zutaten Schalotten-Balsamico-Marmelade:

6 Stück große Schalotten
50 ml Balsamico Traditionale
10 g Zucker
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
Maizena

Zubereitung Terrine:

Die Avocados halbieren, den Kern entfernen, mit einem Löffel das Fruchtfleisch aus der Schale kratzen und in eine Schüssel geben. Danach werden alle Zutaten, bis auf die Gelatine, mit in die Schüssel geben. Alle Zutaten werden mit den Händen verknetet, es dürfen gerne noch gröbere Stücke in der Masse sein. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Wenn sie aufgeweicht ist in einem kleinen Topf auflösen. Danach einen kleinen Teil der Avocado Masse zur Gelatine geben, vermengen und unter ständigem rühren zum Rest der Masse geben. Die gesamte Masse abschmecken und in eine eckige Form geben die mit Backpapier und Trennfett ausgekleidet ist und kaltstellen.

Zubereitung Schalotten-Balsamico-Marmelade:

Die Schalotten in einem kleinen Topf mit dem Olivenöl anschwitzen, ohne Farbe. Den Zucker zugeben und karamellisieren, mit Balsamico Traditionale ablöschen und reduzieren lassen. Wenn die Schalotten weich gedünstet sind mit Maizena abbinden bis zur gewünschten Konsistenz, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kaltstellen.

Wellnesshotel DER ENGEL SEIT.1748