



## Terrine d'agrumes

## Zitrusfrucht-Terrine

### Pour 6 - 8 personnes

4 oranges  
 2 pamplemousses roses  
 2 pamplemousses blancs  
 40 cl de jus de pomme  
 3 badianes  
 2 c. à s. de Grand Marnier  
 2 c. à s. de sucre  
 5 feuilles de gélatine (10 g)

### Für 6 - 8 Personen

4 Orangen  
 2 Grapefruits rosa  
 2 Grapefruits gelb  
 400 ml Apfelsaft  
 3 Sternanis  
 2 EL Grand Marnier (oder Cointreau)  
 2 EL Zucker  
 5 Blatt Gelatine (farblos)

### préparation:

pelez les agrumes à vif (voir photos!)  
 faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide.  
 Portez le jus de pomme et le jus de fruits à ébullition, ajoutez les badianes, laissez tiédir. Ajoutez la gélatine bien égouttée, remuez et laissez-la se dissoudre. Ajoutez le Grand Marnier et le sucre.  
 Versez-en 1 cm dans une terrine et laissez prendre au moins 20 min. au réfrigérateur.  
 Posez les quartiers d'agrumes par-dessus et complétez avec la préparation à la gélatine.  
 Faites prendre 5 h au réfrigérateur.  
 Démoulez et tranchez la terrine au moment de servir et présentez avec des biscuits ou des meringues.

### Zubereitung:

Früchte filettieren (siehe Fotos), Gelatine einweichen.  
 Apfelsaft mit dem aufgefangenen Fruchtsaft und dem Sternanis zum kochen bringen, danach warm abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken und zugeben, gut verrühren, damit sie sich auflöst. Grand Marnier und Zucker zugeben.  
 In eine Terrinenform 1 cm der Flüssigkeit einfüllen und im Kühlschrank fest werden lassen (ca.20 min).  
 die Fruchtfilets einfüllen und immer wieder Gelatineflüssigkeit darüber geben, fest werden lassen.  
 Für mind. 5 Stunden in den Kühlschrank stellen.  
 Direkt vor dem Genuss aus der Form stürzen und mit Biskuits (oder Baisers) servieren.

TIPP: Terrine vor dem Stürzen kurz in heißes Wasser stellen, damit sie sich löst.



### Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

### Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

