Italienische Rezepte

Tomaten Mozzarella Terrine mit Pesto und Antipasti Gemüse

Anzahl: 10 Portionen

Gattung:: Antipasti, Gemüse, Milchprodukte, Mozzarella, Vorspeise, Italien

Pesto:

100 g Basilikum
100 g frischer Parmesan, gerieben
40 g Pinienkerne

100 ml Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Salz

Tomaten-Mozzarella-Terrine:

1 kg Tomatenpüree (*)
14 Blatt weisse Gelatine
200 g Pesto
3 Kugeln Büffel-Mozzarella

Gin
Balsamico-Essig
Salz, Pfeffer
Zucker

Antipasti-Gemüse:

1 Aubergine
2 Zucchini
2 rote Paprikaschoten
2 gelbe Paprikaschoten

3 Zweiglein Thymian
1 Knoblauchzehe
2 Essl. (-3) Olivenöl zum Braten
Salz, Pfeffer

Aus frischen, sehr aromatischen Tomaten, die man überbrüht, pellt, entkernt und dann püriert, oder aus pürierten Dosentomaten.

Pesto: Knoblauchzehe pellen und hacken. Alle Zutaten mischen und zusammen im Mixer pürieren. Mit Salz abschmecken.

Tomaten Mozzarella Terrine: Tomatenpüree mit Balsamico Essig, Salz, Pfeffer und reichlich Zucker abschmecken. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 13 Blatt ausdrücken und mit etwas Gin bei milder Hitze auflösen. Vorsichtig unter das Tomatenpüree rühren. Das letzte Blatt ebenfalls mit etwas Flüssigkeit auflösen und unter den Pesto rühren. Mozzarella in Scheiben schneiden.

Eine Terrinen- oder Kastenform mit Klarsichtfolie auskleiden und kalt stellen. Schichtweise Tomatengelee, Mozzarella Scheiben und Pesto einfüllen, dabei immer wieder kalt stellen und die einzelnen Schichten kurz fest werden lassen. Zum Schluss mindestens zwei Stunden oder aber über Nacht durchkühlen lassen. Am Besten mit einem Elektromesser in Scheiben schneiden.

Antipasti Gemüse: Zucchini und Auberginen in 4 Millimeter dicke Scheiben schneiden. Paprika halbieren, mit dem Sparschäler schälen, entkernen und vierteln. Paprika, Zucchini und Auberginen mit dem gehackten Knoblauch und dem Thymian in Olivenöl in einer grossen Pfanne goldgelb braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann erkalten lassen.

Tipps Anrichten: Antipasti Gemüse auf flache Teller verteilen, je eine Scheibe Terrine darauf legen und rundherum etwas Balsamico träufeln. Wenn von dem Pesto noch etwas übrig ist, kann man damit noch ein paar dekorative Kleckse machen. Dazu passt frisches Baguette.