

Italienische Rezepte

Gemüseterrine mit Rucola Pesto

Anzahl: 6 -6 Port.

Gattung: Europa, Gemüse, Italien, Pesto, Rauke, Saucen, Terrine

Gemüseterrine:

1	Zucchini (300 g)	400 ml	stückige Tomaten aus der - Dose
1	Aubergine (300 g)		
6	Stiele Thymian	3 Essl.	Ketchup
12	Essl. Olivenöl	30 g	Pinienkerne
1	Rosmarinzweig	5	Blatt weiße Gelatine
4	Knoblauchzehen	200 g	Zwiebeln
1/2	Essl. Zucker	2 Essl.	Tomatenmark mit Basilikum
	Salz, Pfeffer	1	rote Paprika (200 g)
3	Essl. weisser Balsamico	1	gelbe Paprika (200 g)

Rucola-Pesto:

20 g	glatte Petersilieblätter	1	Knoblauchzehe
50 g	Rucola	30 g	Parmesan, frisch gerieben
	Salz, Pfeffer	150 ml	Olivenöl

1. Für die Terrine die Zucchini und Aubergine längs in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Von 2 Thymianstielen die Blätter abstreifen und beiseite stellen. 7 El Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Gemüsescheiben darin von beiden Seiten, mit Rosmarin, 3 Knoblauchzehen und den restlichen Thymianstielen, goldgelb braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2. Für die Tomatensauce die restliche Knoblauchzehe fein hacken. 2 El Olivenöl erhitzen und den Knoblauch darin glasig anschwitzen. Zucker zugeben, schmelzen lassen und mit Balsamico ablöschen. Tomaten und Ketchup zugeben und 5 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, vom Herd nehmen und 20 Min. abkühlen lassen. Dann die ausgedrückte Gelatine in der warmen Sauce auflösen.

3. Zwiebeln in feine Würfel schneiden. 3 El Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze darin weich dünsten. Tomatenmark und Thymianblätter zugeben, salzen, pfeffern, abkühlen lassen. Paprika längs vierteln, entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Unter dem vorgeheizten Backofengrill auf der 3. Schiene von unten 8-10 Min. grillen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Ein nasses, kaltes Küchentuch darauf legen, 5 Min. abkühlen lassen. Dann die Haut abziehen.

4. Die Gemüse und Zwiebeln abwechselnd in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform (Inhalt 1 l) schichten. Zwischen die einzelnen Lagen immer großzügig Tomatensauce gießen. Terrine mit Klarsichtfolie abdecken und 6 Std. in den Kühlschrank stellen.

5. Für den Pesto die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Petersilienblätter, Rucola, Knoblauch, Parmesan und Olivenöl in ein schmales hohes Gefäß geben. Mit dem elektrischen Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Terrine aus der Form lösen und die Folie entfernen. Terrine in 2 cm dicke Scheiben schneiden, auf flachen Tellern anrichten und mit etwas Pesto beträufeln. Dazu passt Parmaschinken und Ciabattabrot.