

Italienische Rezepte

Gemüse Mozzarella Terrine mit Parmaschinken

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Europa, Gemüse, Italien, Milchprodukte, Mozzarella

Tomatengelee:

2	Essl. Olivenöl		etwas Zucker
60 g	Zwiebel, in Würfel - geschnitten	10	Basilikumblätter
2	Knoblauchzehen, gewürfelt	1	Rosmarinzweig
2	Tomaten, in Stücke - geschnitten	1	Thymianzweig
500 g	ganze Tomaten aus der Dose Salz, Pfeffer, Koriander - aus der Gewürzmühle	7	Blatt Gelatine, in kaltem - Wasser eingeweicht
		10 ml	weißer Balsamicoessig
		2	Frühlingslauch etwas Olivenöl

Gemüse-Mozzarella-Terrine:

2	Paprika, rot	1	Aubergine
2	Paprika, gelb etwas Olivenöl Salz	1	Zucchini
		80 ml	Olivenöl zum Braten
		300 g	Büffel-Mozzarella

Ausserdem:

6	Essl. Olivenöl mit Limone		Olivenöl
3	Essl. weißer Balsamicoessig		weißer Balsamico
10	Basilikumblätter	18	Scheib. Parmaschinken, dünn
100 g	Rucola Salz, Pfeffer		Basilikum für die Garnitur

Tomatengelee:

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin kurz anschwitzen. Die frischen Tomaten begeben und mit den Dosentomaten auffüllen. Mit Salz, Pfeffer, Koriander und Zucker würzen. Basilikum, Rosmarin und Thymian zugeben und alles ca. 20 Minuten langsam köcheln lassen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen, durch ein feines Sieb passieren, mit Essig abschmecken und auf Eiswasser leicht stocken lassen. Den Frühlingslauch in Ringe schneiden und in dem heißen Olivenöl kurz sautieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüse-Mozzarella-Terrine:

Die Paprika halbieren, die Kerne entfernen. Auf ein Blech legen, mit Olivenöl beträufeln, mit Salz würzen und bei 150° C Ober- und Unterhitze für ca. 30 Minuten in den Backofen schieben. Anschließend mit einem Messer die Haut abziehen. Aubergine und Zucchini der Länge nach in ca. 4 mm dicke Streifen schneiden, auf ein Küchenpapier setzen, salzen, mit Küchenpapier bedecken und für ca. 30 Minuten beiseite stellen. Das Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen, Auberginen- und Zucchinistreifen darin auf beiden Seiten braun anbraten. Den Mozzarella in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

Eine Terrinenform mit 1,5 l Inhalt mit Folie auslegen und auf Eis stellen. Etwas von dem Tomatengelee einfüllen und fest werden lassen. Danach Paprika, Zucchini, Aubergine, Mozzarella und Frühlingslauch schichtweise einfüllen und nach jeder Schicht etwas von dem Tomatengelee darüber geben. Die Mozzarellaschicht mit Salz und Pfeffer würzen. Die fertig gefüllte Terrine nun für mind. 6 Stunden kühlen.

Das übrig gebliebene Gemüse klein schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Essig und Olivenöl

marinieren und die Basilikumblätter unterheben. Den Rucola verlesen, waschen, trocknen und marinieren.

Die Terrine stürzen, die Folie entfernen und in Scheiben schneiden. Auf Teller anrichten, den Salat darauf setzen, die Gemüsevinaigrette darüber verteilen, die Parmaschinkenscheiben dazugeben und mit frischem Basilikum garnieren.