

Quark-Tomaten-Terrine

Für 2 Personen

Für die Terrine:

500 g Magerquark	6 Tomaten	2 EL Olivenöl
Pfeffer, Salz	2 Zweige Thymian	

Für den Salat:

1 Bund junger Löwenzahn	1/2 Bund wilder Schnittlauch	1/2 Bund Sauerampfer
1/2 Bund Kerbel	1 TL Honig	1 TL Balsamico-Essig
3 EL Olivenöl	1 EL Crème-fraîche	grober, schwarzer Pfeffer

Den Quark auf ein Tuch geben und in einem Sieb, mit Schüssel darunter einen Tag abtropfen lassen. Der Quark muss trocken und fast bröselig sein. Tomaten halbieren, das Kerngehäuse herausbrechen und die Tomaten auf ein geöltes Blech geben und 30 Minuten im Ofen bei 150 Grad garen. Sie sollten ziemlich trocken sein. Thymianblätter abzupfen, mit Pfeffer und Salz unter den Quark mischen. Eine Frischhaltefolie viereckig auslegen und eine zweite Bahn dran legen, so dass wir die doppelte Fläche haben. Mit dem gewürzten Quark bestreichen und mit den Tomaten belegen. Mit beiden Händen die Ecken der Folie packen und hochziehen. Auf diese Weise den Quark und die Tomaten zusammenrollen. Die Enden der Folie zudrehen. Es sollte wie eine dicke Wurst aussehen. Diese in eine Terrinenform legen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Löwenzahn und Kräuter putzen, waschen, von den Stielen befreien, gut trocknen und fein hacken. Aus Honig, Essig, Olivenöl, Crème-fraîche und schwarzem Pfeffer ein Dressing anrühren und dieses mit den Kräutern vermengen. Terrine aus der Folie wickeln und vorsichtig in Scheiben schneiden. Den Salat mit der Terrine anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 16. April 2009