

# Tomaten-Terrine mit Mozzarella und Basilikum-Keks

## Für 2 Personen

5 Blatt Gelatine	4 Fleischtomaten	2 gelbe Tomaten
1 orange Tomate	12 Kirschtomaten	2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Zucker	2 Zweige Thymian	1 Bund Basilikum
110 ml Sahne	300 g Mehl	1 Eigelb
50 g geschälte Mandeln	70 ml Olivenöl	2 Kugeln Mozzarella

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Alle Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz in kochendes Wasser tauchen, herausnehmen und die Haut abziehen. Die Kirschtomaten ganz lassen, die übrigen Tomaten vierteln, die Kerne und das Tomateninnere in eine Schüssel geben. Die ausgestrichenen Kerne und 3 Tomatenviertel mit einer geschälten Knoblauchzehe pürieren und durch ein Sieb streichen. Die aufgefangene Flüssigkeit abmessen (es sollten ca. 300 ml Tomatenflüssigkeit sein, falls die Menge nicht ausreichend ist, noch mit Gemüsebrühe auffüllen). Ein Teil der Tomatenflüssigkeit in einem Topf erwärmen, die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der warmen Flüssigkeit auflösen. Dann alles zur restlichen Flüssigkeit geben und mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken. Thymian und Basilikum abspülen, trocken schütteln. Einige Basilikumblätter grob hacken, Thymianblättchen abzupfen und unter die Tomatenflüssigkeit geben. Die vorbereiteten Tomatenviertel mit Salz und Pfeffer würzen und in die Gelatine Mischung geben. Dann alles zusammen in eine Terrinenform (ca. 600 ml Inhalt) geben und mindestens 2 Stunden kalt stellen. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Restliche Basilikumblätter abzupfen. Die Hälfte davon mit 100 ml Sahne fein pürieren, Mehl, Eigelb und 1 Prise Salz untermischen und zu einem festen Teig verkneten. Diesen mit dem Nudelholz dünn ausrollen und in Dreiecke schneiden. Die Teigdreiecke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ca. 7 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. (Der Teig ergibt mehr Plätzchen, diese lassen sich in einer Keksdose gut 1 Woche aufbewahren und schmecken als Snack zu einem Sommersalat oder einfach nur so zwischendurch.) Restliche Basilikumblätter mit Mandeln, einer geschälten Knoblauchzehe, 1 EL Sahne und 50 ml Olivenöl fein pürieren und mit Salz abschmecken. Kirschtomaten mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und 2 EL Olivenöl würzen. Mozarellakugeln in der Grillpfanne von beiden Seiten braten bis sie schön weich sind. Terrine in Scheiben schneiden mit gegrilltem Mozzarella, Basilikumkeks, Sauce und Kirschtomaten anrichten.

Jacqueline Amirfallah 11. Juli 2012