

Frischkäse-Terrine mit Tamarillo

Für 4 Personen

12 Tamarillo (Baumtomaten)	Saft von 2 Orangen	6 Blatt Gelatine
60 g Haselnussblättchen	Salz, Pfeffer, Zucker	2 Stiele Estragon
200 g Frischkäse	150 g Crème-fraîche	3 EL heller Balsamico
4 EL Olivenöl	einige rosa Beeren	1 Kopf Römer Salat
1 Kopf Radicchio	2 EL schwarze Oliven	

Tamarillo abspülen und trockenreiben. 8 Tamarillo schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Terrinenform (ca. 1 Liter Inhalt) mit Frischhaltefolie auslegen und den Tamarilloscheiben auslegen. Orangen halbieren und auspressen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Haselnussblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen. Übrige 4 Tamarillo längs halbieren, mit einem Löffel, das Fruchtfleisch aus der Schale streichen. Fruchtfleisch mit Orangensaft pürieren und durch ein Sieb passieren. Tamarillo-Orangensaft in einen Topf geben und erwärmen. 3 Blatt Gelatine ausdrücken und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Estragon abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen. Die Hälfte der Blätter fein schneiden. Frischkäse, Crème-fraîche, Salz, Pfeffer, 1 EL Balsamico und 1 EL Olivenöl verrühren. Rosa Beeren mörsern. Mit den Haselnussblättchen und fein geschnittenen Estragonblättern unterrühren. Übrige 3 Blätter Gelatine ausdrücken, auflösen und zügig unter die Frischkäsecreme rühren. Abschmecken. Die Tamarilloscheiben 2-3 EL Tamarillosauce beträufeln. Kalt stellen und fest werden lassen. Nun abwechselnd, schichtweise Käsecreme und Tamarillosauce in die Terrine geben. Dabei jedes Mal, die Terrine kalt stellen, damit die jeweilige Masse fest wird. Anschließend die Terrine etwa 2 Stunden kalt stellen. Inzwischen Römersalat und Radicchio abspülen und trockenschütteln. Salate fein schneiden und mit dem übrigen Estragon in einer Schale mischen. Übrigen Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren. Über den Salat träufeln und mischen. Oliven zugeben. Terrine stürzen, Folie abziehen. Terrine in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf Tellern mit dem Salat anrichten.

Jörg Sackmann am 25. Februar 2014