

Mozzarella-Terrine mit Tomaten und Basilikum

Für 6 Personen

Für die Terrine:

ca. 1 EL Olivenöl	2 Blatt Gelatine	50 g Pinienkerne
1 Bund Basilikum	500 g Mozzarella	Salz, Pfeffer
150 g Frischkäse	125 g Crème-fraîche	1 TL weißer Balsamico
50 g schwarze Oliven	1 TL Shinos Pfeffer	100 g getrocknete Tomaten

Für den Salat:

20 g Pinienkerne	3 Tomaten	100 g Blattsalat
5 EL Olivenöl	3 EL Balsamico	Salz, Pfeffer

Eine Terrinenform (ca. 1 l Inhalt) mit Frischhaltefolie auslegen und diese mit Olivenöl bestreichen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Basilikum abspülen, trocken schütteln und in fein schneiden. Mozzarella in 5 mm dicke Scheiben schneiden, beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Rahmkäse und Crème-fraîche cremig rühren, mit Salz und Pfeffer, Balsamico und Olivenöl würzen. Gelatine in einem kleinen Topf auflösen und unter die Masse heben. Oliven, Pinienkerne, rosa Pfeffer und 2 EL geschnittenes Basilikum untermengen. In die Form abwechselnd je eine Lage Mozzarella, Käsecreme und getrocknete Tomaten füllen und mit Mozzarellascheiben abschließen. Leicht anpressen, mit Folie bedecken und ca. 24 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, abziehen, vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Olivenöl mit Balsamico, Salz und Pfeffer gut vermischen, die Tomatenwürfel und Pinienkerne untermischen. Die Terrine stürzen, Folie entferne und mit einem heißen Messer oder Elektromesser in Scheiben schneiden. Marinierte Tomatenwürfel mit kleinen Salatblättern auf dem Teller schön platzieren und die Terrinenscheiben dazu legen.

Jörg Sackmann Donnerstag, 24. Juni 2010