



Tomatenterrine

Zutaten für 4 Personen

Eine Aubergine längs in dünne Scheiben schneiden und salzen. Nach einer halben Stunde mit Küchentüchern trocken tupfen. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen und in 3 EL Olivenöl auf beiden Seiten anbraten. Gut trocken tupfen.

Terrine für 1/4 Liter Inhalt mit Klarsichtfolie auskleiden und mit Auberginenscheiben auslegen so dass sie über den Rand hängen. 4 Ochsenherz-Tomaten häuten, quer halbieren und entkernen. Kerne und Schalen mit etwas Salz und Zucker aufkochen und durch ein Sieb streichen.

4 Blatt Gelatine in kaltem Wasser kurz einweichen, ausdrücken und in der warmen Tomatenflüssigkeit auflösen. Tomaten mit dem Messer fein hacken. Tomatenfleisch gut unter die Flüssigkeit rühren, salzen, pfeffern, mit Piment d'Espelette abschmecken.

In die vorbereitete Terrine füllen und die überhängenden Auberginenscheiben nach innen klappen. Leicht festdrücken und 12 Stunden kalt stellen.

Zum Servieren in Scheiben schneiden und mit Pesto servieren

Weinempfehlung: Dazu passt ein weißer spaetrot reserve von johannes gebeshuber oder ein Wien 2 von Roman Pfaffl.