

Mediterrane Gemüseterrine

Zutaten (für 1 Terrine):

1 Zucchini (150 g)
1 Aubergine (150 g)
1 rote Paprika (100 g)
1 gelbe Paprika (100 g)
50 g Zwiebelstreifen
12 EL Olivenöl
Rosmarin, Thymian, Oregano, Basilikum
Pesto
4 Knoblauchzehen
½ Zwiebel
Zitronengras
Ingwer
30 g Pinienkerne fein gehackt
350-400 g stückelig geschnittene Tomaten aus der Dose
7-8 Blatt weiße Gelatine
Fein geschnittener Schnittlauch
Salat-Chiffonade oder Rucola



Zubereitung:

Paprika schälen, in Spalten schneiden und rundum mit Kräutern und Pfeffer weich braten. Die Zucchini und Aubergine längs in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und beidseitig goldbraun braten. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Für die Tomatensauce die fein gehackten Zwiebel, Ingwer, Zitronengras in Olivenöl glasig anbraten, Pinienkerne begeben und mit den stückelig geschnittenen Tomaten angießen. 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und der noch warmen Sauce begeben. Mit Kräutern und Pfeffer geschmackvoll würzen.

Das Gemüse abwechselnd in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform (Inhalt 0,5 l) schichten. Zwischen die einzelnen Lagen immer großzügig Tomatensauce gießen. Die Terrine mit Klarsichtfolie abdecken und 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Terrine aus der Form lösen und die Folie entfernen. In 2 cm dicke Scheiben schneiden, auf flachen Tellern anrichten und mit etwas Pesto beträufeln.

Dazu passt Fladenbrot und Salat-Chiffonade sowie auch Rucola.

Tipp: Sollte die Terrine nicht zum Basenfasten verwendet werden, müssen die Sauce und auch das Gemüse während dem Braten gesalzen werden.

**Viel Freude beim Nachkochen wünscht Ihnen
Ihr Steirerhof-Küchenchef
Johann Pabst**