

Jahreszeitliche Tomatenterrine mit marinierten Krebschwänzen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Sommerlich bunt und stimmig, leicht, Naturbelassen, einfach und gut vorzubereiten.

Zutaten

- Für die Terrine:
- 450 g vollreife Freilandtomaten
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1/2 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 2 El Tomatenmark
- Etwas Olivenöl
- 3 Blatt Gelatine
- 2 cl geschlagene Sahne
- Salz, Pfeffer und / oder gemahlner Chili
- Frische Basilikum Blätter
- 200 - 250 g geschälte Krebschwänze
- Etwas frischer Dill, gehackt
- Bunte Salate nach Marktangebot, wie: Frisée, roter Radicchio oder Eichblatt, Feldsalat etc
- ¼ l French Dressing zum mengen der Salate
- Etwas getoastetes Knoblauchbaguette

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

1 Terrinenform zunächst mit Klarsichtfolie auslegen, dann folgen dicht an dicht die Basilikumblätter. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Salate putzen, mundgerecht zupfen und in kaltem

Wasser auffrischen.

Schritt3

Die Krebschwänze ev. etwas ausdrücken und mit reichlich frischem, gehacktem Dill und 2 - 3 El Vinaigrette marinieren.

Schritt4

Die Terrine:

Schritt5

Die Tomaten von der Blüte befreien, raus schneiden und kurz für eine ½ min. in kochendes Wasser geben, sofort wieder in Kaltem abkühlen. Schälen, Kerne entfernen und in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebeln mit etwas Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen, dann die Tomatenwürfel dazu geben.

Schritt6

Salzen, pfeffern und mit dem Tomatenmark ca. 2 - 3 min. leise schmoren lassen. Mit dem Zauberstab fein pürieren.

Schritt7

Die Gelatine gut ausdrücken, zu den Tomaten geben, verrühren, auflösen, zunächst kalt stellen.

Schritt8

Kurz vor dem Stocken die geschlagene Sahne unterheben und in die vorbereiteten Formen füllen. Glatt streichen, die überstehende Folie einschlagen und 3 - 4 Stunden kalt stellen.

Schritt9

(Lässt sich wunderbar am Vortag erledigen)

Schritt10

Anrichtevorschlag.:

Schritt11

Die Tomatenterrine aus der Folie nehmen und mit einem in heißem Wasser erwärmten Messer 2 cm dicke Scheiben portionieren.

Schritt12

Auf einem großen, dekorativen Vorspeisenteller zunächst das Salatbouquet anrichten und die Krebschwänze verteilen. Die Terrine dazu setzen und Alles mit warmem, krossem Knoblauchbrot auf den Tisch geben.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** gut vorzubereiten, jahreszeitlich, krebsschwänze

Zutaten: Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/jahreszeitliche-tomatenterrine-mit-marinierten-krebsschwaenzen/>