

Tomatenterrine im Auberginenmantel mit Basilikum

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Sommerlich leicht, erfrischend lecker, verblüffend einfach

Zutaten

- Ausreichend für eine Terrinenform von 350 ml:
- 2 mittelgroße Auberginen
- 3 große Fleischtomaten
- 9 g Gelatine
- Etwas Olivenöl
- 1 Handvoll bunte Marktsalate
- Salz, etwas Piment d' Espelette oder gemahlener Chili, eine Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die Auberginen waschen und in ½ cm dicke, gleichmäßige Scheiben schneiden.

Schritt3

Salzen, pfeffern und in recht heißem Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Farbe nehmen lassen. Auf Küchentrepp geben, ablaufen lassen.

Schritt4

Die Terrinenform zunächst mit Klarsichtfolie auslegen und die angebratenen Auberginenscheiben „bündig“, dicht an dicht hinein geben. (Überlappen lassen, um nach dem Füllen, die Terrine zu verschließen)

Schritt5

Die Tomaten kurz für eine ½ Minute in kochendes Wasser geben, sofort in kaltem Wasser abschrecken, schälen und das Innenleben entfernen.

Schritt6

Mit Salz, Zucker, Piment d' Espelette oder gemahlener Chili, herzhaft abschmecken.

Schritt7

Mit dem Zauberstab pürieren, ev. durch ein Küchensieb streichen.

Schritt8

Die Gelatine 4 - 5 min. in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und etwas erhitzen, verflüssigen.

Schritt9

(Das geht für 1 min. in der Mikrowelle ganz gut, oder eben auf der Herdplatte)

Schritt10

Mit dem Schneebesen unter das Tomaten Pürrée rühren. Nunmehr die Terrine aufgießen, die überlappenden Auberginenscheiben und zuletzt die Folie überschlagen.

Schritt11

Wenigstens 5 - 6 Stunden Kalt stellen, anziehen lassen, besser am Vortag erledigen.

Schritt12

Anrichtevorschlag.

Schritt13

Die Terrine mit Hilfe der Klarsichtfolie stürzen, heraus nehmen und

Schritt14

2 cm dicke Scheiben mit einem heißen Messer herunter schneiden.

Schritt15

Mit frischen, bunten Marktsalaten in einer Kräuter - Vinaigrette umlegen, Röstbrot und gesalzene Landbutter dazu reichen.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** erfrischend, fleischlos, herzhaft lecker, preiswert, sommerlich leicht, verblüffend einfach **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tomatenterrine-im-auberginenmantel-mit-basilikum/>