



# 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, preiswert, sommerlich leicht, verblüffend einfach **Zutaten:** Tomaten

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