

Mozzarellaterrine mit Paradeisermarmelade und Bärlauchpesto

Dieses leichte Gericht eignet sich perfekt als Vorspeise oder als Mahlzeit an heißen Tagen.



Mozzarellaterrine mit Paradeisermarmelade © <https://www.waldviertel.at/kulinarik-wirtshaus-hirsch-delikatessen>

Infos

Sommergericht



01:10 h



Leicht

Merkmale

- Vegetarisch

Zubereitung

Terrine:

Sauerrahm mit Salz und Pfeffer verrühren, Mozzarella in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, zum Sauerrahm und Mozzarella hinzufügen und gut verrühren. Anschließend die Masse in eine Form gießen und für mehrere Stunden kaltstellen.

Paradeisermarmelade:

Vollreife Paradeiser schälen und den Zwiebel würfelig schneiden. Danach den Zwiebel anrösten, Paradeiser dazugeben und köcheln lassen. Gelierzucker hinzufügen und noch ca. 10 Min. kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, pürieren, in Gläser abfüllen und für 30 Min. im Rohr dämpfen. (Wenn man keinen Dämpfer hat,

Zutaten

Mozzarellaterrine

250 g Sauerrahm
250 g Mozzarella
4 Blatt Gelatine
Salz, weißer Pfeffer

Paradeisermarmelade

1 kg vollreife Paradeiser
Gelierzucker (je nachdem wie süß man es gerne hätte)
1 Zwiebel
Salz, weißer Pfeffer

Bärlauchpesto

300 g Bärlauch oder Basilikum
500 ml Olivenöl
100 g Pinienkerne geröstet und

kann man auch etwas Wasser auf ein Blech geben, die Gläser daraufstellen und im Backrohr dämpfen.)

gerieben
Salz, Pfeffer
100 g Parmesan gerieben

Bärlauchpesto:

Bärlauch oder Basilikum mit Olivenöl im Cutter zu einer glatten Masse mixen. Parmesan und Pinienkerne kurz einmixen, würzen und abschmecken. In Gläser füllen und ebenfalls im Rohr für 30 Min. dämpfen.

Profi-Tipp

Als Beilage passt perfekt hausgebackenes Brot!

Quellenangabe

Dieser Rezepttipp stammt von [WIRTShaus HIRSCH delikatESSEN](#).