

# Chefkoch-Rezept

Terrine von Paprika und Zucchini mit Rucolasorbet

SCALA  
DAS TURM-RESTAURANT



von Chefkoch  
Christian Hempf  
[www.scala-jena.de](http://www.scala-jena.de)

## Zutaten für das Rucolasorbet:

90g Traubenzucker    120g Zucker  
4g Weizenstärke    2 EL Zitronensaft  
0,2 EL Zuckerlösung (1l Wasser: 300g Zucker)  
500g Quark    75g blanchierter Rucola  
75g roher Rucola    Salz, Pfeffer

**Zubereitung:** 500 g Wasser mit Traubenzucker, Zucker, Stärke, Zuckerlösung, Zitronensaft und Quark verrühren, aufkochen und abkühlen lassen. In einem Mixer Masse mit beiden Rucola mixen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und in einer Eismaschine gefrieren lassen.

## Zutaten für den Tomatenfond:

2 kg grob geschnittene Eiertomaten  
18 Blatt Gelatine  
1 Bund Basilikum  
2 abgezogene Knoblauchzehen  
3 Thymianzweige  
2 EL weißer Balsamico  
Salz, Pfeffer

**Zubereitung:** Alle Zutaten in einem Mixer grob zerkleinern, Masse in ein Passiertuch (alternativ Geschirrtuch) geben, Tuch verknoten und 12 Std. abtropfen lassen. Fond leicht erwärmen und eingeweichte Gelatine darin aufweichen. Fond dann 4 Stunden erstarren lassen.

Mit Paprikagelee ausgelegte Terrinenform abwechselnd mit den gegrillten Gemüsesorten füllen. Als letzte Schicht die eingeweichten Linsen geben. Tomatenfond erwärmen, die Terrine damit bis zum Rand füllen und abkühlen lassen. Mit dem restlichen Paprikagelee die Terrine bedecken und über Nacht kalt stellen.

**Anrichten:** Terrinenscheibe mit einer Nocke Rucolasorbet und einem kleinen Kräutersalat anrichten.

## Zutaten für den Paprikagelee:

300 g Paprika    30 ml Olivenöl  
3 Blatt Gelatine    Thymian, Rosmarin,  
Knoblauch    Salz, Pfeffer

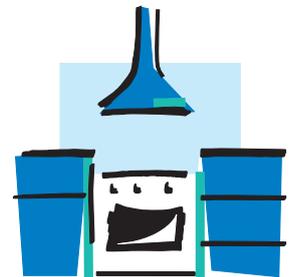
**Zubereitung:** Paprika waschen, entkernen und vierteln. Danach auf ein Backblech legen und mit Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl bedecken. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei 160° C ca. 30 min. garen. Haut der Paprika abziehen und das Fruchtfleisch in einem Mixer pürieren. Den Paprikacoulis in einem Topf etwas erwärmen und die eingeweichte Gelatine auflösen.

Ein Backblech (30 cm lang) mit Klarsichtfolie auslegen, Paprikagelee 3 mm hoch auf das Blech gießen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

## Zutaten für die Füllung:

1 grüne Zucchini    1 gelbe Zucchini  
1 rote Paprika    200 g eingeweichte Linsen

**Zubereitung:** Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden. Paprika vierteln, entkernen und dünn schälen. In einer Pfanne Olivenöl mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch erhitzen und Zucchini und Paprika kurz anbraten. Salzen und Pfeffern und abkühlen lassen.



Peter Persch  
... die Küche!

Donnershag 4 • 36205 Sontra  
Telefon 056 53 9194 90  
[www.persch-die-kueche.de](http://www.persch-die-kueche.de)

*Peter Persch ... die Küche! wünschen Ihnen einen guten Appetit!*