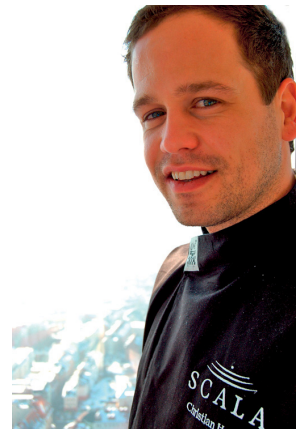


Chefkoch-Rezept

Terrine von Paprika und Zucchini mit Rucolasorbet

SCALA
DAS TURM-RESTAURANT



von Chefkoch
Christian Hempf
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

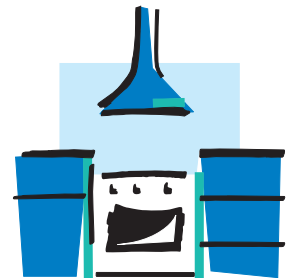
Zubereitung: Paprika waschen, entkernen und vierteln. Danach auf ein Backblech legen und mit Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl bedecken. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei 160° C ca. 30 min. garen. Haut der Paprika abziehen und das Fruchtfleisch in einem Mixer pürieren. Den Paprikacoulis in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

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