

Ricotta-Paprika-Terrine mit Oliven-Vinaigrette

Zutaten für die Terrine: 1 rote Paprikaschote, 1 Zucchini oder 1 Aubergine, 1 gelbe Paprikaschote, 2 Zehen Knoblauch, 200 g Toastbrot oder Semmelbrösel, 750 g Ricotta, 1 Ei, 1 Eigelb, Thymian oder Zitronenthymian, frisch oder getrocknet, Salz, Pfeffer, Chilipulver, weiche Butter für die Form, 50 g Pinienkerne

Zutaten für die Vinaigrette: 20 g Pinienkerne, 40 g schwarze Oliven ohne Kerne, 4 Essl. Zitronensaft oder Weißweinessig, 7 Essl. Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 Bund glatte Petersilie

Für die Terrine Paprikaschoten putzen, vierteln, entkernen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Auf der 2. Schiene von oben unter dem vorgeheizten Backofengrill oder bei starker Oberhitze 8 – 10 Minuten rösten, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Paprika aus dem Backofen nehmen und sofort mit einem feuchten Küchentuch bedecken, etwas abkühlen lassen und die Haut abziehen. Paprika auf Küchenpapier trocken tupfen.

Zucchini oder Aubergine waschen, längs in dünnen Scheiben schneiden und in Olivenöl anbraten.

Toastbrot entrinden und im Blitzhacker sehr fein zerkleinern. Ricotta mit Ei und Eigelb glatt rühren. Thymianblätter und gehackte Knoblauchzehen mit den Toastbröseln unter die Ricottamasse heben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Chilipulver abschmecken. 30 Minuten ruhen lassen.

Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten.

Eine Kastenform (25 cm) dünn mit Butter austreichen. Pinienkerne drauf verteilen und eine Schicht Zucchini oder Aubergine darauf legen. 3 – 4 Essl. Ricottamasse dazu geben und gleichmäßig austreichen. Darauf nebeneinander die Hälfte der Paprika legen, leicht andrücken, darauf wieder 3 – 4 Essl. Ricottamasse verstreichen. Mit den restlichen Zutaten so fortfahren. Mit Ricotta abschließen. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C auf der 2. Schiene von unten ca. 40 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen, lauwarm abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form stürzen. In 3 – 4 cm dicke Stücke schneiden und mit der Vinaigrette servieren. Dazu passt geröstetes Baguette.

Für die Vinaigrette die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Oliven halbieren. Essig oder Zitronensaft, 2 Essl Wasser und Olivenöl verrühren. Petersilienblätter abzupfen, grob hacken und mit den Pinienkernen und Oliven in die Vinaigrette geben.