

# Léa Linster: Auberginen-Terrine

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/lea-linster-auberginen-terrine/](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/lea-linster-auberginen-terrine/)

## Zutaten:

- 2 Auberginen
- 6 feste Tomaten
- 3 rote Paprikaschoten
- 1 Bund Rucola
- 1 Bund Basilikum
- 1 Schalotte
- 1 Glas schwarze Oliven-Paste
- 2-3 EL Zitronensaft
- Sherry-Essig
- Aceta Balsamico
- sehr gutes Olivenöl
- Thymian
- Zucker
- Salz
- Meersalz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Backofen auf 120°C vorheizen

Die Tomaten halbieren und mit einem kleinen Löffel die Kerne entfernen. Dann die Tomaten innen mit etwas Salz und Zucker würzen und mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Thymian und Olivenöl darüber geben und für 1 - 1 1/2 Stunden in den Backofen, bis die Haut leicht abgeht. Dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Backofen-Grill auf höchste Stufe stellen.

Die Paprikaschoten darunter rundum grillen, bis sie leicht schwarz sind. Dann herausnehmen, mit einem feuchten Handtuch abdecken, die Haut abziehen, die Schoten längs vierteln und die Samen entfernen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Paprikastreifen darin garen, salzen, pfeffern und auf einem Teller abkühlen lassen.

Die Auberginen mit einem Kartoffelschäler schälen, längs in 1/2cm dicke Scheiben schneiden und ungesalzen in etwas Olivenöl braten. Dabei mit der Unterseite einer 2. Pfanne, die genau in die andere passt, beschweren. So dampft das Wasser aus, aber die

Auberginen saugen sich nicht mit Öl voll. Auf diese Weise die Auberginen von beiden Seiten braten und anschließend auf ein Küchenpapier legen, damit das restliche Öl aufgesaugt wird.

Wenn alle drei Gemüse-Sorten abgekühlt sind, eine Klarsichtfolie über ein Küchenbrett spannen. Als 1. Lage einige Auberginenscheiben in Form eines Rechteckes auslegen. Mit etwas Oliven-Paste bestreichen, dann lagenweise Tomaten, wieder Auberginen, Oliven-Paste, Paprikastreifen, wieder Auberginen, Paste, Tomaten usw. Es sollten 6-8 Lagen sein, zuletzt Auberginen.

Das ganze Paket mit der Folie umwickeln. Die Unterseite mit einem Messer mehrfach einstechen, auf einem Brett in eine Schüssel stellen, damit das austretende Öl vom Brett in die Schüssel abfließen kann. Dann die Terrine kalt stellen.

Vorm Servieren den Rucolasalat waschen und verlesen. Aus Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Olivenöl eine Salat-Sauce rühren und über den Salat gießen.

Für die Terrine eine Sauce aus fein gehackter Schalotte, Sherry-Essig, Aceta Balsamico, Salz, Pfeffer und dem aufgefangenem Terrinen-Öl rühren. Basilikumblätter waschen, trocknen und in feine Streifen schneiden.

Die Terrine in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, auf Tellern mit Rucolasalat, etwas Sauce und Basilikum anrichten.

*Rezept: Léa Linster*

*Quelle: alfredissimo! 27.6.1997*