



Paprika-Ziegenkäse-Terrine

8 Portionen

5 rote Paprikaschoten
3 Blatt Gelatine
150 g Ziegenfrischkäse
125 ml Sahne
2 TL flüssiger Honig
3 EL Olivenöl
1 Zitrone
1 TL rosa Pfeffer
2 Stängel Estragon
1 Zweig Rosmarin
4 Zweige Thymian
Salz
schwarzer Pfeffer

- Backofen auf 250° vorheizen (Ober- Unterhitze)
- Paprika vierteln, putzen, auf Backpapier ca. 25 Min. in den Ofen geben
- Paprika unter einem Tuch abkühlen lassen, dann häuten
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Rosa Pfeffer im Mörser zerstoßen (nicht zu fein!)
- Estragon- und Rosmarinblätter von den Stielen zupfen und hacken
- Zitrone halbieren
- 100 ml Sahne steif schlagen
- Thymianblättchen von den Zweigen zupfen

Ziegenkäse, Honig, 25 ml Sahne und 2 EL Olivenöl verrühren. Rosmarin, Estragon und Rosa Pfeffer unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die nasse Gelatine vorsichtig erwärmen, bis sie flüssig ist. Nacheinander 2-3 EL Käsemasse in die warme Gelatine rühren, dann diese Masse mit der restlichen Käsemasse verrühren. Eine passende Terrinenform erst mit Klarsichtfolie, dann dicht an dicht ohne Zwischenräume mit den Paprikastreifen auslegen. Wenn die Käsemasse zu gelieren beginnt, die geschlagene Sahne unterheben, nochmals abschmecken und in die Form füllen. Auch die Oberfläche mit Paprika belegen, so dass später Scheiben mit durchgehendem rotem Rand entstehen. 3-4 Stunden, besser über Nacht kalt stellen. Vor dem Servieren die Form stürzen, Folie abziehen und mit einem nassen Messer die Terrine in Scheiben schneiden. Die Scheiben auf dem Teller mit Thymianblättchen bestreuen. Mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und servieren.

Dazu passt Algensalat; das sieht auch gut aus! Außerdem Baguette. Als Getränk ein kräftiger, trockener Weißwein