



© Céline de Cérrou pour France Olive

Auberginen Tomaten terrine

Für 4 Personen:

3 Auberginen

7 Tomaten

1 Zweig Rispentomaten

3 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

4 Esslöffel Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence g.U.

Salz, Pfeffer

½ Teelöffel Piment d'Espelette g.U. (baskischer Chili)



Zubereitung: 25 Min.

Garzeit: 30 bis 40 Min.

Ruhezeit: 1 Std.

Auberginen waschen, halbieren und dann das Fruchtfleisch mit einem Messer einritzen. Die so vorbereiteten Auberginen in Alufolie legen (jede gut verpackt). 30 Minuten in den Ofen schieben (das Fruchtfleisch muss schön gar sein). Den Zweig mit den Kirschtomaten (oder Cocktailtomaten) in ein Blatt Alufolie legen, salzen, mit Olivenöl beträufeln, dann verschließen und 30 bis 40 Minuten in den Ofen stellen (beim Herausnehmen aus dem Ofen die Folie öffnen).

Tomaten waschen und häuten (damit dies leichter geht, 1 Min. mit heißem Wasser überbrühen). In große Würfel schneiden (dabei darauf achten, dass möglichst viele Kerne entfernt werden).

Zwiebeln schälen und fein hacken. In 1 Esslöffel Olivenöl andünsten, dann die Tomatenwürfel, eine geschälte und zerdrückte Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette hinzufügen. 30 Minuten köcheln lassen, dabei regelmäßig umrühren. Fruchtfleisch aus den Auberginen lösen. Mit 2 Esslöffeln Olivenöl, Salz, Pfeffer und den restlichen 2 Knoblauchzehen in einem Mixer oder Blender pürieren.

Den Auberginenkaviar in einer Glas- oder Fayenceschale anrichten, glatt streichen und dann mit der gekochten Tomate bedecken. 1 Std. kühl stellen. Mit der confierten Tomatenrispe dekorieren und servieren.