

# Mediterrane Gemüseterrine

## mit Vinaigrette-Cannelloni

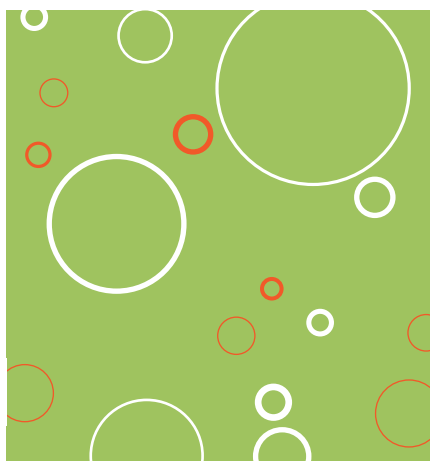


Foto: Kurt Imfeld  
Rezept: René Widmer

### Zutaten

für 10 Vorspeiseportionen  
oder 20 Häppchen

#### für die Terrine

25 g	Zucchini
50 g	Peperoni (Paprika), rot, grün, gelb
1	Tomate, klein
2,5 dl/250 ml	QimiQ
60 g	Quark (halbfett)
	Salz und Pfeffer weiss, gemahlen
0,5 dl/50 ml	Rahm (Sahne)
50 g	frischer Blattspinat

#### für die Vinaigrette-Cannelloni

2 dl/200 ml	Wasser
0,25 dl/25 ml	alten Balsamico-Essig
2 g	Agar
1 g	Gellan
10 g	Zwiebeln, gehackt
15 g	Peperoni (Paprika), rot
½ EL	Olivenöl
15 g	grüne Oliven
15 g	schwarze Oliven
10 g	Cornichons
	Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

#### Terrine

Zucchini und Peperoni waschen, in kleine Würfel schneiden, im Salzwasser weich kochen und im Eiswasser auskühlen lassen. Tomaten kurz im heissen Wasser blanchieren, entkernen und das Fleisch ebenfalls in kleine Würfel schneiden. QimiQ glatt rühren und den Quark daruntermischen. Gemüsewürfel gut abtropfen und ebenfalls unter die QimiQ-Masse rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Rahm steif schlagen und unter die Masse ziehen.

Spinatblätter kurz im heissen Wasser blanchieren, im Eiswasser abkühlen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Kleine dreieckige Terrinenform mit etwas Wasser befeuchten und mit Haushaltfolie auslegen. Die Form mit den Spinatblättern auslegen und mit der Masse füllen. Die überlappenden Spinatblätter einschlagen und mit Klarsichtfolie verschliessen. Terrine im Kühlschrank mind. 5 Std. fest werden lassen. Nach Möglichkeit vor dem Schneiden leicht anfrieren lassen.

#### Vinaigrette-Cannelloni

Wasser mit altem Balsamico-Essig und etwas Salz würzen, Agar und Gellan einarbeiten, kurz aufkochen lassen und mit Küchenpapier abschäumen. Flüssigkeit auf ein flaches Blech dünn ausgegossen und auskühlen lassen. Zwiebeln fein hacken, Peperoni in kleine Würfel schneiden und zusammen in wenig Olivenöl dünsten. Oliven und Cornichons ebenfalls in kleine Würfel schneiden und alles zusammen mischen, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Die gelierte Vinaigrette in ca. 5 cm breite Streifen schneiden. Oliven-, Cornichons- und Peperoniwürfel darauf geben und zu kleinen Cannellonis einrollen.

Terrine aufschneiden und auf Teller oder Fingerfood-Löffel anrichten. Die Vinaigrette-Cannelloni darauf legen.