

Aromatische Ziegenkäse/Tomatenterrine

Für 4 – 6 Personen

350 g Ziegenkäse

(Originalrezept: Pouligny St. Pierre, ist in Deutschland schwer zu bekommen, deshalb einen Ziegenfrischkäse mit Asche)

2 kg reife aromatische Tomaten

100ml Olivenöl

50g Zucker

½ Esslöffel Thymianblätter

2 Esslöffel Honig

100g schwarze entsteinte Oliven

Salz und Pfeffer

Den Ofen auf 150°C vorheizen.

Die Tomaten in schmale Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen.

Olivenöl und Zucker darüber verteilen.

2 Stunden bei 150°C im Ofen garen lassen, evtl. zwischendurch mit einer breiten Kelle „eindrücken“ (vorsicht: Saft)

Abkühlen lassen

In einer Schüssel den Ziegenkäse mit dem Honig vermischen.
Die Oliven mit dem „Zauberstab“ zerkleinern.

In einer Terrine oder einer Kastenkuchenform eine Schicht der Tomaten verteilen, darauf die Hälfte der Thymianblätter verteilen.

Salzen, Pfeffern.

Nun die Hälfte der Ziegenkäsemasse darauf verteilen.

Danach die Olivenmasse, den Rest der Thymianblätter, die andere Hälfte der Ziegenkäsemasse und den Rest der Tomaten obenauf. Salzen und Pfeffern, den Rest des Tomatensaftes daübergeben.

Mit dem Rücken eines Löffels vorsichtig zusammen drücken und ca. 12 Stunden kalt stellen.

Guten Appetit!

