

## Lomi's Genussinsel:                    Rezepte

Gericht:                    **Terrine / Tomatenterrine**

Warengruppe:            KV

Zutaten:                 600 g     Tomaten  
                              20 g     Butter  
                              10 g     Schalotten  
                              2 g     Knoblauch  
                              100 g    Mischpilze  
  Weisswein  
                              4 Blatt Gelatine  
                              40 g     Tomatenmark  
                              2 dl     Gemüsefond oder Bouillon  
  Schnittlauch und Basilikum  
  Salz und Pfeffer

Zubereitung:            Die Tomaten kurz blanchieren. Abkühlen und die Haut abziehen. Die Kerne entfernen und das übrige Fleisch in schöne Würfel schneiden (Jardiniere).  
                              Die Pilze gut reinigen und in gleichgrosse Würfel schneiden. Die Tomatenabfälle mit dem Fond und Tomatenmark einkochen und abpassieren. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Die Champignons im Butter mit den Schalotten und Knoblauch anziehen und mit ein wenig Weisswein ablöschen. Den Fond mit den Tomaten und Champignons vermengen und mit den Kräutern und Gewürzen gut abschmecken. In eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrine geben und auskühlen lassen.

Bemerkungen:            Reicht für eine Terrine von ca. 600 g Inhalt.  
                              Dazu schmeckt gut eine Joghurt-Basilikumsauce.