

Ziegenkäseterrine mit Trauben und Basilikumöl

ca. 12 Personen

1 kg Ziegenfrischkäse 50 % Fett, 125 g Creme fraiche, 1/8 l saure Sahne, 250 g kernlose blaue Weintrauben, blanchierte Mangold- oder Spinatblätter, Basilikumöl, Tomatenstreifen und Kürbiskerne zum garnieren.

Den auf Zimmertemperatur erwärmten Ziegenfrischkäse passieren und mit der Creme fraiche und der sauren Sahne glattrühren und die Weintrauben unterheben.

Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auskleiden und mit den Spinat- oder Mangoldblättern auslegen. Den Ziegenkäse einfüllen, glattstreichen und mit Spinat- oder Mangoldblätter abdecken.

2 – 3 Std. die Terrine durchkühlen. Mit der Folie aus der Form nehmen die Folie vorsichtig aufrollen und mit einem in heißes Wasser getauchtes Messer aufschneiden. Die Scheiben mit Basilikumöl, Tomatenstreifen und Kürbiskernen anrichten.

Basilikumöl:

Frische Basilikumblätter in kaltgepeßtes Olivenöl legen und etwa 24 Std. ziehen lassen. Dabei bekommt das Öl neben dem Aroma eine hellgrüne Farbe. Läßt man die Blätter länger im Öl, wird die Farbe intensiver.

*Riesling mit wenig Säure, Crémant (Elsass)
Rosé oder Rotwein aus der Provence, Merlot
Grauburgunder
passen hervorragend dazu.*

Dazu reichen Sie Baguette oder andere frische Brotsorten.

z.B. Lauras-Spezi-Brot

Je dunkler das Brot je dunkler der Wein.

Guten Appetit