



Ricotta-Gemüse-Terrine

für 4 Personen

1 Karotte
1 Stange Sellerie
Gemüsebrühe
2 Eier
250 g Ricotta
4 EL Parmesan
Salz + Pfeffer
5 Basilikumblätter

in sehr kleine Würfel schneiden.
abfäern und in sehr kleine Stücke schneiden. Beides in
6 min blanchieren. Dann herausnehmen und gut abtropfen lassen.
trennen, das Eiweiß kalt stellen, die Eigelb mit
und
frisch gerieben in eine Rührschüssel geben. Mit
würzen und alles gut vermischen.
in Streifen schneiden und mit den Gemüswürfeln unter die
Ricotta-Masse heben.

Terrinenform
Butter

Eine mittelgroße
mit
ausstreichen. Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Wasser für das Wasserbad zum Kochen bringen.
Die beiden Eiweiße steif schlagen und unter die Ricotta-Masse
ziehen, dann in die Terrinenform gießen (genügend Platz nach
oben lassen, die Masse geht auf!) und mit einem Deckel oder
mit Alufolie verschließen.
Einen Teil des kochenden Wassers in eine größere Form gießen
und die Terrine in diese Form stellen, dann kochendes Wasser
nachgießen, bis zu $\frac{3}{4}$ der Höhe der Terrinenform. Im Backofen
30 min garen.

12 Kirschtomaten
150 g frischen Spinat

In der Zwischenzeit
in Scheiben schneiden.
waschen und von den Stielen befreien, dann in feine Streifen
schneiden. Auf 4 Tellern verteilen. Die Tomatenscheiben
gefällig dazu anrichten. Mit
und dem Saft von
beträufeln. Mit
würzen.

3 EL Olivenöl
 $\frac{1}{2}$ Zitrone
Salz + Pfeffer

Die Terrine nach der Garzeit aus dem Backofen nehmen, etwas
auskühlen lassen und vorsichtig auf ein Schneidebrett stürzen.
Mit einem scharfen Messer 2 cm dicke Scheiben abschneiden.
Die lauwarmen Scheiben auf dem Spinat anrichten.

