

Rezept

Paprika-Ziegenkäse-Terrine

Ein Rezept von Paprika-Ziegenkäse-Terrine, am 18.12.2025

Zutaten

3 große rote Paprikaschoten	3 Blatt Gelatine
250 g Ziegenfrischkäse	1 EL frisch gepresster Zitronensaft
1-3 EL Olivenöl	200 g Sahne
1 TL flüssiger Honig	Salz
schwarzer Pfeffer	1 TL rosa Pfefferkörner
3 Stängel Estragon	1 großer Zweig Rosmarin
8 Zweige Thymian	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN (1 RECHTECKIGE FORM VON 1,3 L INHALT) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° vorheizen. Die Paprikaschoten vierteln, von Kernen und Trennwänden befreien, waschen und mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Schoten im Ofen (oben, Umluft nicht empfehlenswert) ca. 20 Min. rösten, bis die Haut schwarze Blasen zeigt und sich leicht aufbläht. Das Blech herausnehmen, ein feuchtes, sauberes Geschirrtuch über die Paprika breiten und diese ca. 10 Min. abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Gelatine in kaltem Wasser 10 Min. einweichen. Frischkäse mit Zitronensaft, 2 EL Olivenöl, 3-4 EL Sahne und Honig glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die rosa Pfefferkörner im Mörser oder mit einem schweren Gegenstand (Nudelholz) zerdrücken und ebenfalls unterrühren. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, Blättchen und Nadeln abzupfen – 1 Zweig Thymian beiseitelegen – und fein hacken, dann ebenfalls unter die Käsecreme rühren.
3. Gelatine ausdrücken, in einen kleinen Topf geben und bei kleiner Hitze schmelzen lassen. 1-2 EL Käsecreme dazugeben und sofort gründlich unterrühren, leicht warm werden lassen. Noch 1 EL Käsecreme unterrühren und anschließend die Käse-Gelatine-Masse gründlich unter die übrige Käsecreme rühren. Zugedeckt für 20-25 Min. in den Kühlschrank stellen, bis die Creme leicht zu gelieren beginnt.
4. Währenddessen Paprikaschoten mit einem spitzen Messer häuten. Die Form oder eine Schüssel mit Frischhaltefolie auslegen, die Paprikaschoten dicht an dicht (auch an den Wänden der Form) hineinlegen. Übrige Sahne steif schlagen und unter die leicht gelierende Käsecreme heben. Auf die Paprikaschoten in die Form gießen. Die Form abdecken und die Masse im Kühlschrank in mindestens 3 Std. fest werden lassen.
5. Zum Servieren vom übrigen Thymian die Blättchen abzupfen. Die Käseterrine auf einen Teller stürzen, Frischhaltefolie vorsichtig abziehen. Terrine mit dem übrigem Olivenöl beträufeln, mit Thymian bestreuen und mit Salz (idealerweise Fleur de Sel) und grobem Pfeffer bestreuen. Am besten mit frischem Weißbrot servieren.