

„Spätsommergenuß“

Ofentomaten mit herzhaftem Rucolasalat, Balsamicodressing und feiner Ziegenkäseterrine

Rezept für 4 Personen:

Für die Ziegenkäseterrine

Am Vortag vorbereiten und dann im Kühlschrank fest werden lassen!

250g Ziegenfrischkäse
1 Orange
1 Ei
1 Eigelb
2 Blatt Gelatine
1TL Honig
100g Sahne

Das Ei und das Eigelb mit etwas Orangenabrieb in eine Schüssel geben und im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Die eingeweichte Gelatine zugeben. Nun den Honig und den Käse unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die halb steif geschlagene Sahne unterheben und die Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgeschlagene Form füllen.

Für die Ofentomaten:

Am Vortag vorbereiten und dann im Kühlschrank ziehen lassen.

6 schöne reife Strauchtomaten
1 Thymianzweig
1 Rosmarinzweig
1 Knoblauchzehe
Olivenöl

Die Tomaten waschen, den Strunk herausschneiden und auf der gegenüberliegenden Seite die Haut kreuzförmig einschneiden. Einen Topf Wasser zum kochen bringen und die Tomaten für ca. 10 Sekunden darin blanchieren. Anschließend mit viel kaltem Wasser abschrecken. Nun die Haut abziehen und die Tomaten vierteln. Das Innenleben muss herausgeschnitten werden. Die Tomatenstücke mit der Innenseite nach unten möglichst flach auf ein Blech legen und würzen. Den Knoblauch zerdrücken, Thymian und Rosmarin grob zupfen und dazugeben. Alles mit reichlich Olivenöl beträufeln und für 10 min in den 120°C heißen Ofen geben.

Der Rucolasalat:

250 g Rucola
50ml alter Balsamico
50ml Olivenöl
50ml Traubenkernöl
50ml Walnussöl

Den Balsamico und die verschiedenen Öle mischen und den gewaschenen Salat damit marinieren

Anrichten:

Die Ofentomaten sternförmig auf dem Teller anrichten und die in Scheiben geschnittene Terrine dazulegen. Obenauf den marinierten Salat geben. Ein paar geröstete Pinienkerne und selbst gemachtes Pesto runden das Ganze optisch und geschmacklich ab.