

Ziegenfrischkäse mit Mango-Ragout, Käse mit Tomatenbett

Für zwei Personen

Für das Ziegenkäse-Törtchen:

50 g Ziegenfrischkäse	50 g Magerquark	1 Zitrone
3 Eier	1 EL Butter	2 EL Zucker
Salz		

Für das Mangoragout:

$\frac{1}{2}$ Mango	1 Schalotte	1 Stück Ingwer
2 EL Mangoessig	1 TL neutrales Öl	2 EL Pistazien

Für das Münsterkäse-Törtchen:

50 g Münsterkäse	1 Zucchini	$\frac{1}{2}$ rote Paprika
$\frac{1}{2}$ grüne Paprika	1 Schalotte	2 Zweige Thymian
3 Eier	50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Tomatenbett:

250 g Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe	1 EL Balsamico
1 EL Tomatenmark	1 Zweig Basilikum	2 EL Pinienkerne
Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Ziegenfrischkäse-Törtchen:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

2 Souffléförmchen ausbuttern und mit 1 EL Zucker austreuen.

Zitrone waschen, trockentupfen, Zitronenschale abreiben und Zitrone auspressen. Eier trennen.

2 Eigelb, Quark, Ziegenfrischkäse, Salz, 1 EL Zitronensaft und Zitronenschale verrühren.

3 Eiweiß aufschlagen, dabei noch 1 EL Zucker dazugeben.

Eischnee unter die Quarkmasse geben. Masse in die Souffléförmchen geben. Kleinen Topf mit Wasser aufsetzen. Förmchen in eine Auflaufform stellen und soweit wie möglich mit kochendem Wasser befüllen. Auf der mittleren Schiene des Ofens 15-20 Minuten backen.

Aufläufe vorsichtig aus den Förmchen stürzen.

Für das Mangoragout:

Mango schälen und in kleine Stücke schneiden. Ingwer und Schalotte abziehen und fein schneiden. Pistazien grob hacken.

Öl in einen Topf geben, Schalotte darin anschwitzen, Ingwer und Mango dazugeben. Mit Mangoessig und ggf. etwas Wasser ablöschen.

Ca. 5 Minuten einkochen lassen und mit Pistazien und Ziegenkäsetörtchen anrichten.

Für das Münsterkäse-Törtchen:

Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden, mit Öl bepinseln und in einer Grillpfanne von beiden Seiten anbraten. Salzen, pfeffern und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Schalotte abziehen.

Paprika und Zwiebel fein würfeln und mit Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Salzen, Pfeffern und ca. zwei Minuten garen, Thymianblättchen abstreifen und zum Paprikagemüse geben.

Souffléförmchen mit etwas Öl austreichen und mit je 2-3 Zucchini- Scheiben überlappend auslegen, sodass man später die Scheiben über der Füllung zusammenschlagen kann.

Übriggebliebene Zucchini fein würfeln und zum Paprikagemüse geben Käse in vier Würfel schneiden. Förmchen zur Hälfte mit dem Paprikagemüse füllen, den Käse einbetten und das restliche Gemüse darüber verteilen. Eier verquirlen, die Förmchen damit aufgießen und die Zucchini-Scheiben darüber verschließen. Förmchen in eine Auflaufform stellen und mit kochendem Wasser aufgießen. Die Törtchen 20-25 Minuten backen. Die fertigen Törtchen stürzen. kuchen-

schlacht.zdf.de

Für das Tomatenbett:

Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Kirchtomaten auf ein Backblech geben und mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Tomaten häuten und halbieren. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und grob schneiden.

Tomaten in eine Pfanne geben, mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark, Knoblauch und einer Prise Zucker andünsten, anschließend mit dem Balsamico ablöschen und von der Hitze nehmen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Vanessa Schätzle am 15. Mai 2019