

Mit Ziegenkäse und Lamm-Hack gefüllte gratinierte Tomaten

Für 2 Personen

300 g Gehacktes, vom Lamm	5 Scheiben Brot, dunkel	300 g Rucola
2 Fleischtomaten	1 Zitrone, unbehandelt	100 g Ziegenkäse
100 g Emmentaler	100 g Parmesan	100 g Walnüsse, gehackt
2 Zehen Knoblauch	2 Zweige Oregano	1 Zweig Thymian
100 g Pinienkerne	2 Zweige Koriander	100 g Butter
100 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Brot zerkrümeln. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Oregano- und Thymianblätter abzupfen und ebenfalls fein hacken. In einer Pfanne die Butter schmelzen. Das Brot, den Knoblauch und die Pinienkerne in die Pfanne geben und anbraten. Anschließend den Oregano und den Thymian dazu geben, alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 50 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Lammfleisch darin anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Die Tomaten vom Strunk befreien, aushöhlen und den Ziegenkäse zerdrücken. Sechs Blätter vom Koriander zupfen und zum Ziegenkäse geben. Anschließend das abgekühlte Lamm-Hack ebenfalls dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Ziegenkäse, den Koriander und das Lammhack gut vermengen und in die ausgehöhlten Tomaten geben. Die Brotkrümel darüber verteilen und alles für zehn Minuten in den Ofen geben. Den Emmentaler reiben, auf ein Backblech streuen und mit in den Ofen stellen. Den Rucola waschen, trocken schleudern und auf Tellern anrichten. Für die Vinaigrette die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Hälfte des Zitronensaftes, das restliche Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und über den Rucola geben. Den Parmesan reiben. Den Salat auf Tellern anrichten, mit den gefüllten Tomaten und den Käseplätzchen garnieren und anschließend mit dem Parmesan bestreuen.

Anne-Cathrin Köhler am 13. Oktober 2009