

Gefüllte Mozzarella-Kugeln und Quark-Brötchen

Für zwei Personen

Für die Mozzarellakugeln:

2 Kugeln Mozzarella, groß 80 g getr. Öl-Tomaten 10 schwarze Oliven
5 Scheiben Serranoschinken

Für den Mozzarella-Oliven-Schaum:

1 Kugel Mozzarella, groß 250 ml Sahne 125 ml trockener Weißwein
1 Bund Basilikum

Für die Quarkbrötchen:

200 g Quark 1 Ei 250 g Dinkelmehl
1 TL Weinsteinbackpulver 1 TL Salz Sesam
Mohn

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Quarkbrötchen den Quark mit dem Ei, dem Salz und 50 Milliliter lauwarmem Wasser vermengen.

Das Mehl mit dem Weinsteinbackpulver vermischen und unter die flüssige Masse rühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig mit zwei Esslöffeln zu sechs Brötchen formen. Mit Sesam und Mohn bestreuen und für 25 Minuten backen.

Für die Mozzarellakugeln die Oliven und die Tomaten in einem Mixer pürieren.

Den Mozzarella halbieren und mit der Tomaten-Olivenpaste bestreichen. Wieder zusammenklappen und mit dem Schinken umwickeln. In eine Auflaufform geben und zwanzig Minuten im Ofen backen.

Für den Mozzarella-Basilikum-Schaum die Sahne mit dem Weißwein in einem Topf aufkochen und etwas reduzieren lassen.

Den Mozzarella fein würfeln und in die reduzierte Sahne-Weißwein- Mischung geben. Mit dem Pürierstab aufschäumen. Den Basilikum kleinschneiden und dazugeben.

Die gebackenen Mozzarellakugeln mit Quarkbrötchen Mozzarella-Oliven-Schaum auf Tellern anrichten und servieren.

Harry Grötz am 10. März 2015