

Tomaten mit Pesto, Speck-Pflaumen mit Pesto, Ei, Spargel

Für zwei Personen

Für das Parmesankörbchen:

| | | |
|-----------------|-------------------|-----------------------|
| 200 g Parmesan | 100 g Rucola | 100 g Cocktailtomaten |
| 1 Knoblauchzehe | 100 g Pinienkerne | 1 TL brauner Zucker |
| 50 ml Olivenöl | Olivenöl | |

Für die Pflaumen:

| | | |
|---------------------------|----------------|----------------------|
| 50 g getrocknete Pflaumen | 200 g Tomaten | 100 g Scheiben Bacon |
| 100 g Pinienkerne | 50 ml Olivenöl | |

Für den Spargel:

| | | |
|----------------------|----------------|--------------|
| 200 g grüner Spargel | 1 Ei | 1 EL Mehl |
| 1 EL Panko-Mehl | 1 EL Sesam | 20 g Thymian |
| Essig | 50 ml Olivenöl | |

Für das Parmesankörbchen:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Parmesan reiben, davon 100 g auf einem Backblech ausbreiten und ca. 8 Minuten im Ofen schmelzen lassen. Glasschälchen kopfüber vorbereiten, den geschmolzenen Käse über die Schälchen drapieren und auskühlen lassen.

Tomaten waschen, abtrocknen und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl anbraten. Braunen Zucker über die Tomaten streuen und sie leicht karamellisieren lassen.

Pinienkerne in der Pfanne anrösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Knoblauch abziehen und klein hacken. Rucola waschen, trocken schleudern und in ein hohes, schmales Gefäß mit Pinienkernen, übrigem Parmesan, Knoblauch und 50 ml Olivenöl geben. Mit dem Pürierstab zu einem Pesto pürieren.

In die Parmesankörbchen, die karamellisierten Tomaten einfüllen, Rucola- Pesto darüber träufeln.

Für die Pflaumen:

Tomaten halbieren, das Fruchtfleisch entfernen und klein schneiden.

Pinienkerne in der Pfanne anrösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Pinienkerne mit Tomaten und Olivenöl in ein Gefäß geben und mit einem Pürierstab zu einem Pesto pürieren. Pflaumen mit Bacon ummanteln und in einer heißen Pfanne mit Öl von allen Seiten knusprig anbraten. Tomatenpesto auf Teller anrichten, Speckpflaume aufsetzen.

Für den Spargel:

Spargel im unteren Drittel abschneiden, waschen und quer in 3 Teile schneiden. Spargel in einer Pfanne mit Olivenöl kurz braten.

Wasser in einen Topf füllen und etwas Essig dazu geben. Das Essigwasser erhitzen. Das Wasser kräftig umrühren, sodass ein Strudel entsteht. Das Ei aufschlagen in das Wasser geben und für ca. 1,25 Min poschieren. Sesam in der Pfanne rösten und mit Panko-Mehl mischen. Ei in Mehl, geröstetem Sesam-Pankogemisch wenden und in der Pfanne ausbacken

Die karamellisierten Tomaten im Parmesankörbchen, Speck-Pflaumen und grüner Spargel auf geschmolzenem Schafskäse auf Tellern anrichten und servieren.

Reinhard Grimm am 11. April 2017