

Praline mit Salat, Kuchlein, Avocado-Salat, Ofentomaten

Für zwei Personen

Für die Praline:

2 Ziegenkäsetaler 50 g Haselnusskrokant 1 Zweig Thymian

1 EL Olivenöl

Für das Kuchlein:

100 g Ziegenfrischkäse

100 g Crème-fraîche

1 Ei, Eigelb

5 Filoteigblätter

100 g Parmesan

4 getrocknete Tomaten

25 g Pinienkerne

1 TL Speisestärke

1 Zweig Oregano

Salz

Chiliflocken

bunter Pfeffer

Für den grünen Salat:

100 g gemischter Salat

1 Schalotte

3 EL Preiselbeermarmelade

3 EL Balsamico, schwarz

Salz

Pfeffer

Für den Avocado-Salat:

2 Scheiben Ciabatta

1 Avocado

1 Zitrone, (Abrieb, Saft)

1 Zweig Petersilie

1 Zweig Basilikum

Salz, bunter Pfeffer

Für die Ofentomaten:

250 g Rispentomaten

3 Knoblauchzehen

2 Zweige Rosmarin

5 EL Olivenöl

5 EL Balsamico

1,5 EL brauner Rohrzucker

1 EL Meersalz

Pfeffer

Für die Praline:

Den Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Haselnusskrokant mit Thymian vermischen und Ziegenkäsetaler darin wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Ziegenkäse-Pralinen kurz ausbacken.

Für das Kuchlein:

Backofen auf 180°C vorheizen. Filoteigblätter auf ein Handtuch legen, mit Wasser bepinseln und der Länge nach zusammen klappen. Jedes Blatt in der Mitte durchschneiden. Mulden des Muffinblechs mit Teigblättern auslegen.

Pinienkerne grob hacken, die getrockneten Tomaten klein schneiden. Oregano abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Ziegenkäse mit Creme fraiche und Speisestärke glatt rühren. Pinienkerne, Tomaten und Kräuter unterheben, mit Pfeffer und Chili würzen. Masse in die Mulden füllen. Ei trennen, Törtchen mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 25 Minuten goldbraun backen.

Parmesan reiben und kurz vor Ende der Backzeit über die Törtchen streuen.

Für den grünen Salat:

Schalotte abziehen und sehr fein hacken. Mit Preiselbeermarmelade und Balsamico zu einem Dressing verrühren. Mit Pfeffer würzen.

Salat waschen, trockenschleudern und mit dem Dressing vermengen.

Für den Avocado-Salat:

Petersilie und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone heiß abwaschen, abreiben und auspressen. Die Avocado halbieren, den Stein entfernen, aushöhlen und würfeln. Die Hälfte des Zitronensafts und den Zitronenabrieb über die Avocadowürfel geben.

Kräuter unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Avocado-Salat auf Ciabatta-Scheibe servieren.

Für die Ofentomaten:

Ofen auf 180 °C vorheizen.

Tomaten vorsichtig waschen und an der Rispe in eine Auflaufform geben, mit Olivenöl und Balsamico beträufeln. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Den Knoblauch abziehen, grob hacken und mit den Rosmarinzweigen hinzugeben.

Anschließend die Tomaten mit dem Zucker bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Auflaufform mit einem Deckel abdecken. Für ca. 20 Minuten in den Ofen geben.

Die Tomaten an der Rispe auf den Teller geben und mit etwas Balsamico beträufeln. Mit Rosmarinzweig dekorieren.

Die Vorspeise auf Tellern anrichten und servieren.

Eileen Victoria Hartstock am 03. Juli 2018