

Mit Ziegenkäse gratiniertes Sommer-Gemüse

Für 4 Personen

2 Auberginen	2 große Zucchini	Meersalz
4 Fleischtomaten	1 Zwiebel	4 EL Butter (2 EL gut gekühlt)
Pfeffer	Zucker	4 Stiele glatte Petersilie
1 Bund Basilikum	4 EL fein zerbröseltes Weizenbrot	6 EL Ziegenfrischkäse

Auberginen und Zucchini putzen, abbrausen und trocken reiben. Auberginen und Zucchini in etwa fingerdicke Scheiben schneiden.

Reichlich leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Auberginenscheiben und Zucchini darin portionsweise blanchieren, kurz kalt abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Inzwischen Tomaten waschen, trocken reiben und in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen, Die Zwiebelwürfel darin glasig und weich dünsten. Tomaten zugeben und alles unter gelegentlichem Rühren zu einem dicklichen Püree einkochen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

Petersilie und Basilikum abbrausen, von den Stielen zupfen. Kräuter, bis auf etwa 1 kleine Handvoll Basilikum, hacken. Gehackte Kräuter unter die eingekochten Tomaten rühren, nochmals abschmecken.

Auberginen- und Zuchinischeiben jeweils mit etwas Tomatenpüree dünn bestreichen. Mit Brotbröseln, bis auf etwa 2 EL, und übrigen Basilikumblättchen bestreuen, bzw. belegen.

Den Backofen auf 220 Grad (Umluft: 200 Grad/Gasherd: Stufe 3–4) vorheizen.

Die vorbereiteten Gemüsescheiben im Wechsel zu kleinen Türmchen übereinander stapeln (ggf. mit Holzspießen fixieren). Türmchen in eine weite Auflaufform setzen. Den Ziegenfrischkäse in Flöckchen darauf verteilen. Die übrigen Brotbrösel überstreuen.

Gemüsetürmchen im heißen Backofen etwa 10 Minuten gratinieren. Dann kurz warm stellen. Die ausgetretene Gemüseflüssigkeit aus der Auflaufform in einen kleinen Topf geben, einmal kurz aufkochen. Topf vom Herd ziehen. Die gut gekühlte Butter in Stückchen unter den Gemüsefond mixen, Fond so leicht binden. Mit Salz, Pfeffer und evtl. 1 Prise Zucker abschmecken.

Gratinierte Gemüsetürmchen und Butter-Fond anrichten. Dazu passt z. B. Baguette.

Vincent Klink am 21. Juli 2016