

Ziegenkäse mit Ofentomaten und Tomaten-Vinaigrette

Für 4 Personen

800 g reife Strauchtomaten	2 Ochsenherztomaten	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	4 Zweige Thymian
1 TL Puderzucker	1 EL Tapiokaperlen	Piment-d'Espelette
2 Stängel Basilikum	250 g Ziegenfrischkäserolle	1 EL brauner Zucker
1 Bio-Limette	8 grüne Oliven	

Bereits am Vortag die Strauchtomaten waschen, vierteln und die Stielansätze entfernen.

Die Tomatenviertel kurz mit dem Standmixer pürieren.

Ein Sieb mit einem feuchten Passiertuch auslegen, die Tomatenmasse hineingeben und den Tomatensaft über Nacht in eine Schüssel abtropfen lassen.

Am Zubereitungstag den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Ochsenherztomaten waschen, den Stielansatz ausschneiden und die Tomaten in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Ein Backblech mit der Hälfte vom Olivenöl bepinseln und gleichmäßig mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen. Thymian abbrausen, trocken schütteln, grob zupfen und ebenfalls auf dem Backblech verteilen. Die Tomatenscheiben auf das Blech geben und den Puderzucker über die Tomatenscheiben sieben.

Die Tomatenscheiben im vorgeheizten Ofen 20 Minuten antrocknen lassen.

In der Zwischenzeit die Tapiokaperlen in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser ca. 2 Minuten kochen, dann in ein Sieb abgießen und kurz mit kaltem Wasser abspülen.

Die blanchierten Tapiokaperlen unter den abgetropften Tomatensud mischen, das restliche Olivenöl untermischen. Mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Vor dem Servieren Basilikumstreifen unter die Tomaten-Vinaigrette mischen.

Den Ziegenkäse mit einem heißen Messer in 8 Scheiben schneiden.

Die Scheiben auf einem Backblech verteilen. Den braunen Zucker über die Scheiben streuen und mit einem Küchen-Flambierbrenner (oder im Backofen mit Grillfunktion) karamellisieren.

Die Limette heiß abwaschen, abtrocknen und mit einer feinen Reibe gleichmäßig etwas Schale über den karamellisierten Käse reiben. Mit grob gemahlenem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Die Oliven halbieren und in feine Streifen schneiden.

Die angetrockneten Tomaten in flachen Tellern anrichten. Die Tomaten-Vinaigrette darauf verteilen. Oliven darüber streuen. Die Ziegenkäsescheiben mittig daraufsetzen.

Michael Kempf am 07. September 2021