

Tomaten-Salat mit Ziegenkäse

Für 4 Personen

2 Fleischtomaten	8 gelbe Kirschtomaten	8 rote Kirschtomaten
4 Romanatomaten	1 Bund Basilikum	1 Brötchen vom Vortag
1 Zwiebel	10 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer, Zucker
300 g Ziegenfrischkäse	3 EL heller Balsamessig	1 TL Senf
1 Stück Frühlingsrollenteig	1 TL Butter	

Alle Tomaten am Blütenansatz kreuzweise einschneiden, mit heißem Wasser überbrühen und die Schalen abziehen. Fleisch-, Kirsch- und Romano-Tomaten getrennt voneinander in Stücke schneiden. Basilikum abspülen und trockenschütteln. Brötchen grob würfeln. Mit der Hälfte des Basilikums im Cutter fein zermahlen. Zwiebel schälen und würfeln. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin anbraten. Die Hälfte der Fleischtomatenwürfel zugeben, mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker würzen und ca. 15 Minuten zu einer dickflüssigen Tomatensauce einkochen. Den Käse mit etwas Salz verrühren und zu murmelgroßen Kugeln formen. Die Hälfte der Ziegenfrischkäsekugeln in den Basilikum-Semmelbröseln wenden. Essig, Senf und 5 EL Olivenöl in einer Schüssel geben und zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Alle Tomaten zugeben und darin ca. 20 Minuten marinieren. Frühlingsrollenteig in ca. 12 Tortenstücke teilen. Den übrigen Käse darauf verteilen und von der breiten Seite zu fingerdicken Stäbchen aufrollen. 4 EL Öl erhitzen, die Ziegenkäse-Stäbchen darin von allen Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. und Die Tomatensauce pürieren, nach Wunsch durch ein Sieb passieren. Kalte Butter unterrühren und abschmecken. Jeweils einen Klecks Tomatensauce auf Tellern anrichten. Tomatensalat darauf verteilen. Mit Ziegenkäsestäbchen und Ziegenkäsekugeln anrichten. Vom übrigen Basilikum die Blättchen von den Stielen zupfen und über den Tomatensalat streuen.

Jacqueline Amirfallah am 31. Juli 2013