

Ziegenkäse mit Tomaten-Mousse

Für 2 Personen

3 Blatt Gelatine	350 g Tomaten	1/4 Bund Schnittlauch
1/4 Bund Basilikum	200 g Ziegenfrischkäse	80 g Butter
Salz, Pfeffer	1 TL Zitronensaft	40 g Chili-Sauce
2 EL Tomatenmark	200 ml Sahne	Zucker, Cayennepfeffer
1-2 EL Olivenöl	2 Scheiben Focaccia	

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Tomaten kreuzweise einritzen. Etwa 30 Sekunden in kochendes Wasser geben. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Die Tomaten häuten und halbieren. Das Innere der Tomaten entfernen und durch ein feines Sieb streichen. Den Saft dabei auffangen. Tomatenfruchtfleisch fein würfeln. 100 g Tomatenfruchtfleisch abdecken und beiseite legen. Übriges Tomatenfruchtfleisch (ca. 100 g) durch ein Sieb streichen (oder fein pürieren). Basilikum und Schnittlauch abspülen und trockenschütteln. Basilikumblättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Schnittlauch in sehr feine Röllchen schneiden. Ziegenkäse, weiche Butter, Kräuter, Salz, Pfeffer und Zitronensaft verrühren. Zwei Edelstahlringe (ca. 6 cm Durchmesser, 5 cm hoch) auf zwei Teller legen. Ziegenfrischkäsecreme in die Ringe füllen und kühl stellen. Tomatenpüree, Chili-Sauce, Tomatenmark und den aufgefangenen Tomatensaft verrühren. Gelatine ausdrücken und über einem heißen Wasserbad auflösen. Aufgelöste Gelatine rasch unter die Tomatenmasse rühren. Sahne steif schlagen. So bald die Tomatenmasse zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Cayennepfeffer würzen. Tomatenwürfel vorsichtig unterheben. Tomatenmousse auf der Ziegenkäsecreme verteilen und ca. 2 Stunden kalt stellen, bis die Mousse fest geworden ist. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Focacciascheiben darin von beiden Seiten rösten. Ziegenkäse-Tomatenmousse mit Focaccia anrichten. Dazu passen sehr gut Schmortomaten oder ein frischer Tomatensalat. Pro Portion:

681 kcal / 2851 kJ 12 g Kohlenhydrate, 25 g Eiweiß, 58 g Fett

Jörg Sackmann 20. November 2012