

# Ziegen-Frischkäse im Zucchini-Mantel auf Tomaten-Confit

**Für 4 Personen**

**Für den Ziegenfrischkäse:**

2 mittelgroße Zucchini	1 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer
1 Rolle Ziegenfrischkäse	1 Bund Schnittlauch	

**Für Tomatenconfit:**

125 ml Apfelsaft	125 ml Balsamessig	4 Fleischtomaten
4 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl
12 schwarze Oliven		

Zucchini abspülen und trocken tupfen. Aus den Zucchini längs etwa 16 ca. 2 mm dünne Scheiben (mit der Aufschnittmaschine oder Gurkenhobel) schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zucchini darin kurz andünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ziegenkäse in 8 etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Aus den Scheiben (z. B. mit zwei Messerrücken) vorsichtig Quadrate formen. Jeweils zwei Zucchinischeiben kreuzweise auf eine Arbeitsfläche legen, die Käsequadrate darauf setzen und mit den Zucchinischeiben einschlagen, so dass insgesamt 8 kleine Päckchen entstehen. Schnittlauch kurz in heißes Wasser tauchen. Danach in Eiswasser geben. Schnittlauch abtropfen lassen. Zucchinipäckchen mit je 1-2 Schnittlauchhalmen verschnüren. Für die Sauce Apfelsaft und Balsamessig in einen Topf geben und ca. 15 Minuten cremig einkochen lassen. Für das Tomatenconfit die Tomaten am Blütenansatz kreuzweise einritzen. Tomaten etwa 1 Minuten in kochendem Wasser blanchieren, Herausnehmen und in Eiswasser tauchen. Tomaten herausnehmen, abtropfen lassen. Tomaten häuten, vierteln und die Kerne entfernen. Tomaten in gleichmäßig große Würfel schneiden. Die Schalotten und Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten und den Knoblauch dünsten. Tomatenwürfel zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 2 Minuten schmoren. Oliven unter die Balsamessigsauce geben und kurz erhitzen. Backofen auf ca. 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Tomatenconfit in tiefen Tellern anrichten und die Päckchen darauf setzen. Kurz in den Ofen geben, bis sich die Käsepäckchen etwas erwärmt haben. Anschließend herausnehmen, mit dem Essigsirup streifenförmig überziehen und servieren.

Frank Buchholz am 21. Juni 2013