

Gratinierter Frischkäse mit Tomaten-Chutney

Für 4 Personen

Für die Tomatenchutney:

125 g frische Tomaten	30 g getrocknete Tomaten	80 g Möhren
2 Schalotten	1 kleine Knoblauchzehe	1 TL Olivenöl
30 g Einmachzucker	50 ml weißer Balsamico	Salz
1 TL eingelegter grüner Pfeffer	3 Basilikumblätter	

Für den Frischkäse:

4 Tomaten	6 Blätter Basilikum	20 g Butter
40 g Puderzucker	100 ml Weißwein	50 ml weißer Balsamico
1 Eigelb	60 g Schlagsahne	1 EL Parmesan, frisch
Salz, Pfeffer	160 g Ziegenfrischkäse	

Für die Tomatenchutney:

Tomaten am Blütenansatz kreuzweise einritzen. Kurz in heißes Wasser tauchen. Tomaten kalt abspülen und häuten. Tomaten vierteln und entkernen. Getrocknete Tomaten klein schneiden. Möhren putzen, waschen und fein würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Olivenöl erhitzen. Die Schalotten darin farblos andünsten. Knoblauch zugeben und ebenfalls andünsten. Zucker und Essig zugeben und alles etwas einkochen lassen. Frische und getrocknete Tomaten und Karottenwürfel zufügen. Mit Salz würzen. Alles ca. 20 Minuten einkochen lassen. Eingelegten Pfeffer und fein geschnittene Basilikumblätter zugeben und würzen. Tomatenchutney in ein fest verschließbares Glas (ca. 250 ml Inhalt) abfüllen und fest verschließen.

Für den Frischkäse:

Tomaten am Blütenansatz kreuzweise einritzen und kurz in heißes Wasser tauchen. Herausnehmen, kalt abspülen. Tomaten häuten, halbieren, entkernen und in Sechstel schneiden. Basilikumblätter fein schneiden. Butter und Puderzucker in einer Pfanne hell karamellisieren lassen. Weißwein und Essig zugeben und einköcheln lassen, bis eine cremige Sauce entsteht. Zwei Drittel der Tomatensechstel und Basilikumblätter untermischen. In der Zwischenzeit Eigelb und Schlagsahne glattrühren. Parmesan zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Frischkäse auf 4 ofenfeste Teller verteilen, mit dem Eigelbschaum übergießen und unter dem heißen Backofengrill goldbraun gratinieren. Gratinierten Frischkäse herausnehmen. Marinierte Tomatensechstel darauf verteilen und mit dem Chutney in schönen Nocken, den übrigen Tomaten und Basilikumblättern garnieren. Dazu schmeckt geröstetes Sesambrot.

Jörg Sackmann am 20. August 2013