

Mozzarella im Schinken-Mantel, Feigen-Tomaten-Soße

Für 2 Personen

2 Schalotten	3 getrocknete Feigen	3 EL Olivenöl
2 EL Feigenessig	1 Knoblauchzehe	4 reife Flaschentomaten
1 EL Tomatenmark	200 ml Tomatensaft	Salz, Pfeffer
2 Kugeln Büffelmilchmozzarella	4 Scheiben Parma-Schinken	2 frische Feigen
2 Zweige Basilikum	1 EL alter Balsamicoessig	

Für die Gewürzkräcker:

1 TL schwarzer Pfeffer	1 EL grüner Pfeffer	1 EL roter Pfeffer
1 EL getrockneter Thymian	1 EL getrockneter Majoran	2 EL weiche Butter
100 g Mehl	1 Eigelb	5 EL lauwarmes Wasser
1 Prise Salz	1 Msp. Curry	50 g Parmesan
2 EL weißen Sesam	1 EL schwarzen Sesam	

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Für die Gewürzkräcker die Pfeffer, Thymian und Majoran fein mörsern. 1 EL Butter, Mehl, Eigelb und Wasser zu einem Teig verrühren und mit Salz und Curry abschmecken. Den Teig dünn ausrollen und mit 1 EL flüssiger Butter bestreichen. Parmesan reiben. Sesam, Gewürzmischung und Parmesan über den Teig streuen und auf einem mehlbedeckten Backblech 8-10 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Abkühlen in kräckergröße Stücke zerbrechen. Dann den Backofen auf 150 Grad (Umluft 130 Grad, Gas Stufe 2) herunter stellen. Schalotten schälen und fein würfeln, getrocknete Feigen fein würfeln. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Feigen anschwitzen, mit Feigenessig ablöschen und reduzieren. Knoblauch schälen, fein würfeln, Tomaten fein schneiden und beides mit dem Tomatenmark dazugeben. Mit Tomatensaft ablöschen und 20 Minuten langsam köcheln lassen, dann abpassieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mozzarella mit Pfeffer würzen und in je 2 dünne Scheiben Schinken wickeln. Die Kugeln in einer sehr heißen Pfanne mit 1 EL Öl anbraten und dann bei 150 Grad für 5-6 Minuten im Ofen langsam garen. Die frischen Feigen achteln. Die Pfanne mit dem Mozzarella wieder auf den Herd nehmen und die Feigenstücke zugeben und kurz erhitzen. Tomatensauce auf dem Teller verteilen, Mozzarella-Kugel mit Feigenstücken aufsetzen, Basilikum abspülen, trocken schütteln, fein hacken und darüber streuen. Kräcker aufsetzen. Zum Schluss mit Balsamico und Olivenöl beträufeln.

Jörg Sackmann am 19. August 2014