

Caramelle mit Tomaten, Ziegenfrischkäse, Tomatenspiegel

Für zwei Personen

Für den Teig:

150-200 g Semola 1 TL Speiseöl 1 Prise Salz

Für die Füllung:

150 g Ziegenfrischkäse 5 getrock. Tomaten 1 Zitrone, Saft, Zesten

Für die Caramelle:

Mehl Salz

Für den Tomatenspiegel:

2 große gelbe Tomaten 1 kleine Schalotte 1 Zweig Oregano

Butter Zucker Salz

weißer Pfeffer

Für das Dressing:

1 EL flüssigen Akazienhonig 1 Zweig Zitronen-Thymian 1 TL weißen Portwein

1 TL weißen Balsamicoessig

Für den Teig:

Das Semola in einer Schüssel mit Salz, Öl und etwa 50 ml Wasser gut kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. In Folie hüllen und im Kühlschrank 15 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

Ziegenfrischkäse und ganz klein geschnittene getrocknete Tomaten verrühren. Etwas Zitronenzeste und einen Spritzer Zitronensaft dazugeben und gut mischen.

Für die Caramelle:

Teig dünn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in ca. 5x5 cm Vierecke schneiden. Ziegenfrischkäsecreme als Streifen mit einer Spritztülle auf den Teig verteilen. Zwei Seiten zusammenführen, die Seiten zusammendrücken, so dass eine Caramelle entsteht.

Die Caramelle in gut gesalzenem kochendem Wasser kochen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Für den Tomatenspiegel:

Schalotte abziehen und feinhacken. Tomaten in kleine Würfel schneiden und mit Schalotten in etwas Butter anschwitzen.

Zucker, Salz, Pfeffer und etwas Wasser dazugeben und köcheln lassen bis die Tomaten weich sind. Oreganoblätter kurz vor Ende noch in der Masse ziehen lassen. Masse durch ein Sieb auf den Teller streichen.

Für das Dressing:

Alles zusammen mischen und über die Caramelle tröpfeln. Blüten als Garnitur verwenden.

Anemone Vogels am 13. August 2024