

Ziegenkäse in Sesamkruste und Tomaten-Cappuccino

Für zwei Personen

Für den Ziegenkäse:

2 Ziegenkäsetaler, à 60-80 g	1 Ei	100 g weißer Sesamsamen
Mehl, Sesamöl	Salz, bunter Pfeffer	

Für den Tomaten-Cappuccino:

500 Dosen-Tomaten	2 Eier	1 Knoblauchzehe
1 Bund Basilikum	75 g Crème double	75 g Crème-fraîche
4 Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	75 ml Olivenöl	Salz, bunter Pfeffer

Für den Feldsalat:

125 g Feldsalat	100 g Sprossenmischung
-----------------	------------------------

Für das Dressing:

1 Granatapfel	1 EL Pommerysenf, körnig	3 EL Walnussöl
2 EL weißer Balsamico	1 EL Honig	Salz, bunter Pfeffer

Die Eier aufschlagen und das Eiweiß vom Eigelb trennen. Die geschälten Tomaten pürieren und durch ein Passiertuch drücken. Den Saft auffangen und mit dem Eiweiß verrühren, in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Masse nochmals durch ein feuchtes Passiertuch drücken. Den Knoblauch abziehen und im Stück in den Topf mit der passierten Flüssigkeit geben. Das Basilikum sehr grob hacken und ebenfalls in den Topf geben. Alles einmal aufkochen lassen und anschließend die Crème double und die Crème-fraîche unterrühren. Vor dem Anrichten das Basilikum und den Knoblauch abschöpfen und die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einen Topf geben und auf etwa 80 Grad erhitzen. Den Rosmarin- und den Thymianzweig hinzugeben. Den Knoblauch abziehen und zusammen mit den Kirschtomaten in den Topf geben und alles circa zwölf Minuten gar ziehen lassen. Das Ei aufschlagen und auf einen tiefen Teller geben. Den Boden eines Tellers mit den Sesamsamen bedecken. Die Ziegenkäsescheiben erst in Mehl, dann in der Eimasse und letztlich in den Sesamsamen wenden. Das Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, den Ziegenkäse hineingeben und von allen Seiten gold-braun braten. In der Zwischenzeit den Feldsalat waschen und gut abtropfen lassen. Den Balsamico, den Honig, den Senf, Salz und Pfeffer verrühren, bis sich das Salz aufgelöst hat. Anschließend das auf Zimmerwärme temperierte Walnussöl dazugeben. Die Granatapfelkerne aus der Schale lösen und unter den Feldsalat heben. Das Dressing darüber geben und den Feldsalat damit marinieren. Die Kirschtomaten aus dem Topf holen und je zwei Tomaten in eine Cappuccino-Tasse legen. Die heiße Tomatensuppe mit dem Stabmixer aufschäumen und über die Tomaten in die Tassen geben. Den Ziegenkäse in Sesamkruste auf Feldsalat mit Granatapfelkernen und weißen Tomaten-Cappuccino auf Tellern anrichten und den Ziegenkäse mit der bunten Sprossenmischung bestreuen.

Jörg Stechow am 19. August 2014