

Ziegenkäse-Tiramisu

Für zwei Personen

Für die Käsecreme:

150 g Ziegenfrischkäse 3 EL Naturjoghurt (10%) Salz
Pfeffer

Für die Tomatensauce:

6 Fleischtomaten, groß 1 EL Balsamico-Essig, dunkel $\frac{1}{2}$ TL Tabasco
1 TL Agavendicksaft Olivenöl Salz
Pfeffer

Für die Basilikumsauce:

1 Bund Basilikum 1 Zitrone 100 ml Gemüsefond
1 TL Agavendicksaft Olivenöl Salz
Pfeffer

Für die Zwischenlage:

1 Ciabatta

Für die Garnitur:

2 Cocktailtomaten 2 Zweige Basilikum 2 TL Limetten-Olivenöl

Für die Käsecreme den Ziegenfrischkäse mit dem Joghurt vermengen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Tomatensauce die Tomaten kreuzweise einschneiden und mit kochendem Wasser übergießen. Im heißen Wasser kurz ruhen lassen und anschließend häuten. Die Tomaten halbieren, entkernen und zusammen mit dem Olivenöl, dem Balsamico-Essig, dem Agavendicksaft und mit Salz und Pfeffer pürieren.

Für die Basilikumsauce das Basilikum waschen, trocknen, die Blätter abzupfen und klein hacken. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Die geschnittenen Basilikumblätter, den Zitronensaft, das Olivenöl mit dem Gemüsefond zusammen pürieren, bis eine homogene Masse entsteht. Mit etwas Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Das Ciabatta in Scheiben schneiden und die Rinde entfernen. Fünf Scheiben Baguette mit Olivenöl in einer Pfanne kross rösten und anschließend fein zerkrümeln.

Zum Anrichten die Hälfte der Baguettekrümel in die Gläser verteilen und mit der Tomatensauce übergießen. Darauf etwas Käsecreme und Basilikumsauce geben. Nochmals Krümel darauf verteilen sowie Tomatensauce, Käsecreme und Basilikumsauce in die Gläser füllen. Mit je einer Cocktailtomate und Basilikumblättern garnieren.

Das Ziegenkäse-Tiramisu mit dem Limetten-Olivenöl beträufeln und die Gläser auf Tellern anrichten und servieren.

Alexandra Michel am 13. Oktober 2015