

Parmesan-Kirschtomaten-Clafoutis, Pesto, Brot-Fladen

Für zwei Personen

60 g Parmesankäse	6 Kirschtomaten	4 reife Strauchtomaten
3 Knoblauchzehen	1 Bund Basilikum	30 g Pinienkerne
10 g Hefe	175 g Mehl	1 Ei
100 ml Sahne	50 ml Milch	100 ml Olivenöl
Olivenöl	Crema de Balsamico	Muskatnuss
schwarzer Pfeffer, Meersalz		

Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen. Die Milch etwas erwärmen. Die Hefe in lauwarmer Milch auflösen und kurz vorgären. Anschließend mit dem Mehl, 50 Millilitern Wasser, einem Esslöffel Olivenöl und einem Teelöffel Salz kräftig verkneten und gehen lassen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Den Parmesan reiben. Das Ei, die Sahne, 20 Gramm Parmesan, etwas Muskat, Salz und Pfeffer miteinander vermengen. Die Kirschtomaten halbieren und auspressen, sodass möglichst wenig Flüssigkeit und kaum Kerne übrig bleiben. Anschließend die Ei-Sahne-Mischung in die Souffléförmchen geben, die Tomatenhälften hinzufügen und in einem Topf mit Dampfeinsatz etwa 20 Minuten garen. Die Pinienkerne grob hacken und die zwei Knoblauchzehen abziehen und pressen. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Einige für die Dekoration zurückbehalten. Meersalz im Mörser zermalmern. Dann den gepressten Knoblauch sowie das Basilikum dazugeben und zerstoßen. Sobald ein Mus entstanden ist, die gemahlene Pinienkerne und den restlichen Parmesan hinzufügen. Das Ganze mit dem Olivenöl auffüllen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Aus dem Hefeteig kleine Fladen formen, diese mit Meersalz bestreuen und circa zehn Minuten im Ofen backen. Die Strauchtomaten vom Strunk befreien und in dünne Scheiben schneiden. Die Clafoutis aus dem Ofen nehmen und auf Teller stürzen. Die Parmesan-Kirschtomaten-Clafoutis mit dem Pesto und den Brotfladen auf Tellern anrichten, mit den restlichen Basilikumblättern, den Tomatenscheiben und der Crema de Balsamico garnieren und servieren.

Annette Lang am 10. Juli 2012