

Junger Ziegenkäse, Zucchini-Mantel mit Basilikum-Pesto

Für zwei Personen

Für den Ziegenkäse im Zucchini-Mantel:

4 Ziegenfrischkäse-Taler à 40 g	4 reife Flaschentomaten	2 mittelgroße Zucchini
$\frac{1}{2}$ Orange	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 EL flüssiger Blütenhonig
1 EL dunkler Balsamico-Essig	1 Bund Thymian	1 Bund Basilikum
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Basilikum-Pesto:

$\frac{1}{2}$ Zitrone	$\frac{1}{2}$ Orange (unbehandelt)	50 g Pinienkerne
100 g Parmesankäse	$\frac{1}{2}$ TL Agavendicksaft	50 ml Olivenöl
1 Topf Basilikum	Salz	Pfeffer

Backofen bei 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für den Ziegenkäse im Zucchini-Mantel Zucchini waschen, Enden abschneiden und mit einem Gemüsehobel längs hauchdünne Streifen abhobeln. Zitrone auspressen.

Zucchinistreifen salzen, pfeffern, mit Olivenöl und ein wenig Zitronensaft beträufeln. Tomaten waschen und in kochend heißes Wasser legen, abschrecken und die Haut abziehen.

Vierteln, Stielansätze entfernen, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Thymian und Basilikum waschen, Blätter abzupfen. Einige Basilikumblätter bei Seite legen, die restlichen Blätter klein hacken und mit dem Thymian zu den Tomaten geben.

Orange auspressen. Honig, einen Esslöffel Olivenöl, Balsamico, Orangensaft, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren. Unter die Tomaten mischen.

Für das Basilikum-Pesto Pinienkerne ohne Fett anrösten. Einen Teelöffel für die Garnitur bei Seite legen. Basilikum waschen, Blätter abzupfen. Parmesan grob reiben und mit Basilikum, Öl, Pinienkernen, der abgeriebenen Schale einer Orange, dem Saft je einer halben Zitrone und Orange, Agavendicksaft, Salz und Pfeffer zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Zucchinistreifen um den Ziegenkäse wickeln und mit den Tomaten füllen. Mit einem Esslöffel Olivenöl Unterseite des Ziegenkäses anbraten und im vorgeheizten Ofen etwa eine Minute backen. Tomaten mit Pfeffer nachwürzen.

Restliche Pinienkerne hacken. Ziegenkäse im Zucchini-mantel, Pesto, Pinienkerne sowie nach Belieben Basilikumblätter und Tomatenwürfel anrichten und servieren.

Alexandra Michel am 10. November 2015