

**Frisch gekocht**  
**Mittwoch, 11. Mai 2016**



**Rezept von Richard Rauch**

## **Lauwarmer Paradeisersalat mit knusprigem Schafskäse**

**25 Minuten/ leicht**



### **Zutaten für 4 Personen**

Für den Salat: 250 g rote Kirschparadeiser, 150 gelbe Kirschparadeiser, 100 g violette Kirschparadeiser, 2 Stangen Jungzwiebel, 2 unbehandelte Limetten, 8 EL Ahornsirup, 6 EL Sojasauce, 100 ml Sesamöl, Meersalz, 1 Stange Zitronengras (fein gehackt), 1 Chili, 2 Zweige Koriander.

Außerdem: 200 g Schafskäse in der Salzlake, 4 Scheiben Toastbrot, 2 Zweige Basilikum, Olivenöl.

### **Zubereitung**

Paradeiser blanchieren und schälen. Geriebene Limettenschale, Limettensaft, Ahornsirup, Salz, Sojasauce sowie feingehackten Chili in einer Schüssel verrühren. Zitronengras ganz fein schneiden, in die Marinade geben. Sesamöl nach und nach einrühren. Die Marinade über die geschälten noch lauwarmen Paradeiser geben und vorsichtig vermischen. Die beiden Jungzwiebeln fein schneiden und mit den abgezupften Korianderblättern erst kurz vor dem Anrichten unter den Salat mischen.

Die Toastbrotscheiben mit einem Nudelholz flach drücken oder ein Mal mit einem scharfen Messer quer halbieren, Ränder wegschneiden. 2 Brotscheiben mit Schafskäse belegen und mit feingeschnittenem Basilikum bestreuen. Mit dem restlichen Brot bedecken. In einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl goldgelb braten und halbieren.

Den Paradeisersalat idealerweise lauwarm mit dem knusprigen Schafskäse servieren.