

Andi & Alex Evergreens

Rezept von Alexander Fankhauser

Ziegenkäse-Tiramisu

20 Minuten (ohne Kühlzeit)/aufwendig



Zutaten für 6 Gläser

Für die Tomatensauce: 4 Tomaten (geschält), 1 EL Balsamico-Essig, 1 EL Olivenöl, 2-3 Tropfen Tabascosauce.

Für die Käsecreme: 150 g Ziegenfrischkäse, 3 EL Naturjoghurt.

Für die Basilikumsauce: 1 Bund Basilikum, 1/2 Zitrone (unbehandelte Schale), 5 EL Olivenöl, ca. 100 ml heiße Gemüsesuppe.

Außerdem: Salz, schwarzer Pfeffer, ca. 4 Scheiben Olivenbrot, Butter, 6 Kirschtomaten, Olivenöl mit Limetten- oder Zitronenaroma

Zubereitung

Tomaten schälen, halbieren, entkernen und mit dem Stabmixer pürieren. Balsamico-Essig und Olivenöl untermischen, mit Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Käsecreme den Ziegenfrischkäse mit Joghurt pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gewaschene Basilikumblätter in den Cutter. (6 Blättchen zum Anrichten beiseite legen.) Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Hälfte der Schale fein abreiben. Den Saft auspressen. Alles zusammen mit dem Olivenöl pürieren, dabei so viel heiße Gemüsesuppe dazugeben, dass eine homogene Masse entsteht. Mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Olivenbrot in Würfel schneiden und in aufgeschäumter Butter knusprig braten. Die Tomatensauce in die Gläser verteilen. Darauf die Croûtons geben, dann Basilikumsauce aufschichten und mit Käsecreme abschließen. Nochmals Croûtons darauf verteilen und nochmals die Käsecreme auftragen. Mit je einer Kirschtomate (je nach Größe halbiert) und 1 Basilikumblatt dekorieren. Mit wenig Limetten-Öl beträufeln und etwas grob gemahlener Pfeffer darüberstreuen. Vor dem Servieren mindestens 2 Stunden kalt stellen.