

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Überbackene Paradeiser, Kräuterpesto, Ciabatta

1 Stunde (ohne Stehzeiten)/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

5 Paradeiser (z.B. reife Ochsenherzparadeiser), 250 g Schafstopfen, 4 EL geriebener Parmesan, 1 große Prise Zimt, Salz, Pfeffer, Zucker.

Für das Kräuterpesto: 1 kleiner Bund Basilikum, 1 kleiner Bund Koriander, etwas Zucker, 80 ml Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, Schale und Saft von 1 Bio-Limette, 2 EL Kürbiskerne (geröstet), Salz.

Für das Ciabatta: 1 kg glattes Mehl, 42 g Germ (1 frischer Würfel), 700 ml Wasser, 30 g Salz, 100 g eingelegte Oliven.

Zubereitung

Für das Kräuterpesto Basilikum und Koriander Kräuter grob zerschneiden, mit Olivenöl, Knoblauch, Zucker, geriebener Limettenschale und den Kürbiskernen mit dem Stabmixer in einem hohen Gefäß mixen. Mit Salz und Limettensaft abschmecken.

Die Paradeiser halbieren und in eine hitzefeste Form setzen. Die Anschnittflächen mit Salz, Zucker und Pfeffer bestreuen. Schafstopfen mit Parmesan, Zimt, Salz und Pfeffer verrühren. Die Topfenmasse auf den Paradeisern verteilen und im Rohr bei 200 °C 15 backen. Vor dem Anrichten mit Pesto bestreichen.

Für das Ciabatta die Oliven entsteinen und halbieren. Mehl in eine Rührschüssel geben. Wasser auf ca. 30 °C erwärmen und mit Salz und Germ verrühren. Mit dem Mehl und den Oliven mit einem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig 10 Minuten rasten lassen. Anschließend zu 3 gleich großen Stangen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Weitere 30 Minuten gehen lassen. Im auf 200 °C (Umluft) vorgeheizten Rohr in 25 Minuten goldbraun knusprig backen.

Die Überbackenen Paradeiser mit dem Ciabatta servieren.