

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastköchin: Tamara Lerchner

### Lasagne mit Knack von Ziegenkäse und Gewürztomaten

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die Gewürztomaten

- 2 EL Olivenöl
- 1 Schalotte
- ½ TL Kreuzkümmelsamen (gemörsert)
- 1 Msp Kurkuma
- 1 Prise Zimt
- 1 Sternanis
- 100 ml weißer Portwein
- 1 kg Tomaten geschält, entkernt und gewürfelt
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer
- eine Prise Piment (aus der Mühle)

Für den Tomatenhonig

- 200 ml Tomatensaft
- 1 Msp. Kreuzkümmel (gemahlen)
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Prise Zimt
- 5 EL Honig

Für die Lasagne

- 200g Ziegenfrischkäse
- 200g Frischkäse
- 1 Orange (Saft und Abrieb)
- 8 Wan Tan Blätter (halbiert)
- neutrales Pflanzenöl zum Frittieren
- Salz und Pfeffer

Für die Garnitur

- Blutampfer
- Getrocknete Tomatenhaut

### **Zubereitung**

**1.** Für die Lasagne zuerst den Ziegenfrischkäse und den Frischkäse mischen und mit Pfeffer, Salz, etwas Orangensaft und Orangenabrieb abschmecken.

**2.** Für den Tomaten-Honig den Tomatensaft, den Honig, eine Prise Kreuzkümmel, Cayennepfeffer und Zimt in einem Topf etwa 15 Minuten lang einkochen.

**3.** Für die Gewürztomaten die gehackten Tomaten in einen Topf mit etwas Olivenöl geben. Dann die Schalotten dazugeben und weichdünsten. Anschließend die Kreuzkümmelsamen (gemörsert), Zimt, Sternanis, Kurkuma, Salz, Pfeffer und Piment dazugeben und erhitzen. Mit dem Portwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren lassen.

**4.** Nun die halbierten Wan Tan Blätter in heißem Fett frittieren.

**5.** Die frittierten Wan Tans abwechselnd mit dem Frischkäse und den Gewürztomaten schichten und mit Tomaten-Honig anrichten. Mit einigen Blättern Blutampfer garnieren.

**Tipp:** Wenn man die abgezogene Haut der Tomaten nicht wegwirft, sondern vorerst beiseitelegt, kann man sie später bei 80° C Heißluft im Rohr trocknen und als Dekoration am Teller verwenden.