

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Ziegenkäse im Teigmantel auf Tomatenmarmelade

Köchin: Karin Leitner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Ziegenkäse im Teigmantel

- 320 g Ziegenweichkäse
- 4 Blatt Brickteig
- 2 EL Pflanzenöl
- 4 TL Basilikumpesto

Für die Tomatenmarmelade

- 500 g reife Tomaten
- 150 g Gelierzucker 2:1
- 1 EL Zitronensaft
- Ingwer nach Geschmack
- Salz

Für die Garnitur

- Balsamico Glace
- Basilikumblätter

Zubereitung

1. Für die Tomatenmarmelade die Tomaten kurz in einen Topf in kochendes Wasser legen, danach in eine Schüssel in Eiswasser legen und die Haut abziehen. Nun die Tomaten entkernen und das Fleisch in kleine Würfel schneiden. Die Tomatenwürfel mit Gelierzucker, Zitronensaft, Salz und etwas geriebenem Ingwer in einen Topf geben, alles zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis die Mischung dickflüssig ist – dabei regelmäßig umrühren. Die Tomatenmarmelade in ein Glas füllen und abkühlen lassen.
2. Für den Ziegenkäse die runden Brickteigblätter ausbreiten und in der Mitte durchschneiden. Jeweils ein Stück Ziegenkäse in die Mitte eines Brickteigblatts legen und mit je 1 TL Basilikumpesto bestreichen. Den Brickteig vorsichtig um den Ziegenkäse wickeln, die Ränder fest andrücken und die Rolle vollständig einschließen. Den eingewickelten Ziegenkäse in eine Pfanne mit 1-2 EL heißem Pflanzenöl einlegen und goldbraun anbraten, danach herausnehmen.
3. Zum Schluss mit etwas Balsamico Glace ein beliebiges Muster am Teller ziehen und etwas Tomatenmarmelade darauf geben. Den gebackenen Ziegenkäse mittig auf den Teller legen und mit einem frischen Basilikumblatt garnieren.