Slow Food®
Essen

Grüne Tomatenkonfitüre mit Ziegenfrischkäse und Röstbrot

Zutaten für die Konfitüre

- 3 EL Olivenöl
- 200 g weiße Zwiebeln, geschält und dünn geschnitten
- 1 kg grüne Tomaten, geviertelt, vom Stielansatz befreit
- 0,1 l Sherryessig (7 Prozent Säure)
- 1 TL Koriandersamen, im Mörser zerstoßen
- 1 unbehandelte Zitrone, in hauchdünne Scheiben geschnitten
- 4 Lorbeerblätter
- 350 g Zucker
- 1 TL Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle

Weitere Zutaten

- 1 kleines Baguette
- 7 EL Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Sherryessig (7 Prozent Säure)
- Salz, Pfeffer
- 250 g Ziegenfrischkäse
- 120 g grüne Tomaten, geviertelt, vom Stielansatz befreit

Zubereitung

- Olivenöl in einem Topf mit festem Boden erhitzen. Zwiebeln zufügen, glasig anschwitzen. Tomaten, Essig, Koriander, Zitronenscheiben, Lorbeerblätter, Zucker und Salz zufügen, leicht pfeffern. Aufkochen, Hitze reduzieren, etwa 1 Stunde köcheln lassen. Dabei mehrfach umrühren.
- Heiß in sterilisierte Gläser füllen, sofort verschließen, abkühlen lassen. Die Konfitüre ist im Kühlschrank mindestens 3 Monate haltbar.
- Ofen auf 200 Grad vorheizen. Baguette schräg in dünne Scheiben schneiden. Mit etwa 4 EL Olivenöl beträufeln, pfeffern. Auf ein Backblech legen, 5 Minuten im Ofen rösten. Beiseite stellen.
- In einer Schüssel Essig mit Salz und Pfeffer verrühren, restliches Olivenöl (3 EL) unterrühren, nochmals abschmecken.
- Den Ziegenfrischkäse glattrühren.

Anrichten: Auf jeden Teller eine Nocke Ziegenfrischkäse setzen. Tomatenkonfitüre darauf verteilen. Mit Tomatenvierteln garnieren und alles mit Vinaigrette beträufeln. Brotscheiben dazulegen.

Alternativ die Brotscheiben mit Ziegenfrischkäse bestreichen, die Konfitüre darauf verteilen und garnieren.

Rezept: Hans-Georg Greif