



www.besserbissen.de

Caprese Variation mit selbst gemachtem Mozzarella

Zutaten für zwei Personen

Mozzarella

- 2 l Frischmilch - nicht Homogenisiert und traditionell hergestellt (z.B. Hemme-Frischmilch 3,5% Fett)
- 13 Tropf. Flüssiges Labferment
- 3 g Zitronensäure (1/2 Paket z.B. Dr Oetker)
- 1 l kaltes Wasser mit 20 g Salz

Einen großen Topf mit Salzwasser (20 g pro Liter) aufkochen und von der Hitze nehmen. In den Topf sollte der Locheinsatz, der zum Abtropfen der Käsemasse dient, hineinpassen. Ich verwende einen Dampfeinsatz mit 20 cm Durchmesser, der Topf sollte entsprechend mind. 22 cm Durchmesser haben.

Eine Schale mit 1 l Wasser füllen, 20 g Salz zufügen und darin auflösen. In dem Wasser werden die fertigen Mozzarella-Kugeln abgekühlt.

Das Zitronensäure-Pulver in 50 ml Wasser auflösen und in die kalte Milch einrühren. Die Milch nun bei milder Hitze auf 32-35 °C temperieren. Das flüssige Labferment in 50 ml Wasser tropfen und in die Milch einrühren. Danach die Bewegung in der Milch durch gegenläufiges Rühren stoppen, den Deckel schließen und 15 min. ruhen lassen.

Die Quarkmasse mit einem großen Schaumlöffel o.ä. vorsichtig in einen gelochten Dampfeinsatz füllen und die Molke abtropfen lassen. Den Einsatz ca. 20 sek. in den Topf mit dem etwa 80 °C heißen Wasser halten. Den Einsatz herausnehmen und die Käsemasse mit den Händen falten und ziehen. Den Vorgang wiederholen, bis der Käse anfängt, lange Fäden zu ziehen und sich zu verbinden. Dabei sollte man wegen der Hitze Einweghandschuhe tragen. Wenn der Käse genug Bindung hat, die Masse zu Kugeln formen und diese in das kalte Salzwasser legen.



www.besserbissen.de

Rotes Pesto und Tomaten-Kerngehäuse

100 g getrocknete Tomaten in Öl
4 Strauchtomaten - mittelgroß
1 TL Ras el hanout - Gewürzmischung
1/2 Knoblauchzehe
1/2 Zitrone - Saft und Abrieb
20 g Mandeln-Blättchen
Salz, Piment D'Espelette und Zucker zum Abschmecken

Die Strauchtomaten vierteln und vorsichtig das Kerngehäuse herausnehmen. Bis zum Servieren auf einem Teller bereitstellen. Das Fruchtfleisch von einer Tomate würfeln und in einen hohen Mixbecher geben.

Die getrockneten Tomaten etwas abtropfen lassen und grob zerkleinern. In einen Mixbecher geben. Die Knoblauchzehe schälen und ein Viertel davon zu den Tomaten geben. Die Mandelblättchen zufügen und alles zu einer feinen Masse pürieren. Mit etwas Salz, Zucker, einem Spritzer Zitronensaft und -abrieb abschmecken. Wenn die Masse zu dickflüssig ist, mit etwas Öl der Tomaten verdünnen.

Basilikum-Pesto mit frischen Basilikum-Blätter und Creme Fraiche

2Töpfe Basilikum
50 ml Rapsöl
20 g Pinienkerne
50 g Parmesankäse
1/2 Knoblauchzehe
100 g Creme Fraiche
Salz zum Abschmecken

Den Basilikum mit einem scharfen Messer direkt über dem Topf abschneiden, die Stängel grob zerkleinern und alles in den Behälter eines Blitzhackers geben. Die Knoblauchzehe schälen und ein Viertel ebenfalls zufügen. Den Parmesankäse grob würfeln und zusammen mit den Pinienkernen und dem Rapsöl zufügen und alles zu einem feinen Pesto mixen. Mit Salz abschmecken und etwa 2 EL der Masse mit Creme Fraiche verrühren.

Röstbrotwürfel

1 Scheibe Sandwich-Toast

Die Rinde des Toastbrots abschneiden und die Scheibe gleichmäßig würfeln. In einer mäßig heißen Pfanne in etwas Rapsöl rundherum goldbraun anrösten. Auf Küchenpapier entfetten.

Zum Anrichten einen Servierring (7 cm) mittig auf einen Teller stellen. Mit dem grünen Creme-Fraiche-Pesto füllen (ca. 0,5 cm hoch) und den Ring abnehmen. Rund um die Creme etwas rotes Pesto verteilen. Darauf je 3 Röstwürfel, Basilikumblätter und Tomaten-Kerngehäuse verteilen. Zum Schluss die Mozzarella-Kugel mit Salz und Pfeffer würzen und mittig auf die grüne Creme setzten. Mit etwas Piment D'Espelette würzen. Nach Wunsch etwas Olivenöl zufügen.