

KÄSE MIT KIRSCHTOMATEN-VANILLE KOMPOTT

KÄSE MIT KIRSCHTOMATEN-VANILLE KOMPOTT

Käse schließt ja bekanntlich den Magen - und weil auch das schönste 5-Gänge Menü am Valentinstag irgendwann mal zu Ende sein muss hat diese Platte mit gebackenen Kirschtomaten mit Vanilleöl den krönenden Abschluss gebildet. Unglaublich lecker - beim nächsten Mal würde ich die Tomaten am Vorabend vorbereiten und über Nacht im Vanilleöl ziehen lassen - sie haben nämlich am Samstag zum Frühstück gleich doppelt so gut geschmeckt. Aber auch lauwarm waren sie sehr lecker. Ich hoffe ihr hattet an meinem Menü genau so viel Freude wie ich!



Zutaten für 2 Personen:

französischer Käse - hier Camembert, Roche Baron (Blauschimmelkäse) und Selles-sur-cher Käse (Ziegenkäse im Aschemantel)

200g Kirschtomaten

1 Vanilleschote

4 EL Olivenöl

1 EL Zucker

1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Vanilleschote längst aufschneiden und das Mark heraus kratzen. Das Vanillemark mit dem Olivenöl verrühren und die Schote in 3 Stücken schneiden und ebenfalls dazu geben. 15-20 Minuten ziehen lassen.

Die Tomaten werden halbiert und mit der Schnittseite nach unten auf ein Backblech gelegt. Mit Salz und Zucker bestreuen.

Jetzt gibt es zwei Optionen - ich habe die Tomaten für 30 Minuten bei 180°C im Backofen unter den Grill gelegt, im Original backen sie für 50-60 Minuten bei 120°C.

Das Vanilleöl samt Vanilleschote über die Tomaten geben und das Blech in den Ofen schieben.



Wenn die Tomaten leicht gebräunt sind sollten sie fertig sein. Abkühlen lassen und lauwarm oder kalt servieren - wie gesagt, am ersten Abend waren sie lecker, am nächsten Morgen noch besser.



Lustigerweise habe ich für dieses Menü tatsächlich das erste (1.Gang) und das letzte (5. Gang) Rezept aus Rachel Khoo's Kochbuch Paris in meiner Küche* gekocht - die drei anderen Gänge haben sich irgendwo auf den Seiten dazwischen getummelt. Ich gebe mir auf jeden Fall Mühe die Lücken zu schließen, das Buch ist wirklich toll!

Viel Spaß beim Genießen!

