

Ochsenherztomaten
Zitronenfrischkäse

→ ganz einfach, vielseitig

Für 4 Freunde

Für die Kartoffeln:

- 2 kg neue Kartoffeln
- Meersalz
- 1 TL Kümmelsamen
- Petersiliensalat zum Garnieren (siehe Tipp)

Für das Pesto:

- 150 g Pinienkerne
- 300 g Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g vegetarischer Hartkäse (siehe Warenkunde Seite 86)
- 100 ml bestes Olivenöl
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für den Frischkäse:

- 200 g Frischkäse
- 2 EL bestes Olivenöl
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone

Für die Tomaten:

- 4 große, reife Ochsenherztomaten
- 4 EL bestes Olivenöl
- Saft von 1 Bio-Zitrone

Zubereitungszeit: 45 Minuten + 30 Minuten Marinierzeit

- Die Kartoffeln gründlich waschen, mit Schale in kochendem Salzwasser aufkochen, den Kümmel dazugeben und die Knollen bei mittlerer Hitze garen, bis sie weich sind, aber noch einen angenehmen Biss haben.
- In der Zwischenzeit für das Pesto die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Knoblauch abziehen. Den Hartkäse fein reiben. 1 kleine Handvoll schöne Basilikumblätter beiseitelegen. Den Rest mit zwei Dritteln der abgekühlten Pinienkerne und dem Olivenöl im Standmixer oder mit dem Stabmixer grob durchmischen. Nach und nach den geriebenen Käse untermischen. Falls das Pesto zu dickflüssig ist, etwas mehr Öl hinzufügen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die weichen Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und noch heiß schälen. Die warmen Kartoffeln in etwas dickere Scheiben schneiden und in einer Schüssel vorsichtig mit dem Pesto mischen. Die Pestokartoffeln abgedeckt 30 Minuten durchziehen lassen.
- Den Frischkäse mit Olivenöl, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Ochsenherztomaten waschen, trocknen und ohne Stielansatz dünn aufschneiden. Die Scheiben wie ein Carpaccio auf einem großen oder vier kleinen Tellern verteilen. Mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln, mit Pfeffer bestreuen und kurz marinieren.
- Die Pestokartoffeln auf die Tomatenscheiben geben und ein paar Kleckse vom angemachten Frischkäse darauf verteilen. Mit Petersiliensalat garnieren und mit den restlichen Pinienkernen bestreut servieren.

Nils' Tipp: Ich liebe einfache Gerichte. Für einen Petersiliensalat – zum Garnieren oder pur Essen – pro Person 1 Handvoll gewaschene und trocken geschüttelte Petersilienblätter mit etwas Olivenöl und weißem Aceto balsamico marinieren, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben etwas Zitronenabrieb dazugeben. Als Garnitur reicht für die 4 Teller 1 Portion Petersiliensalat.

