

Mit Ziegenkäse ist gut Kirschen essen

REZEPT Gratiniertes Ziegenkäse auf marinierten Kirschen, Erdbeeren und Kirschtomaten – ein Geschmacksfeuerwerk am Gaumen

VON PETER PASSIAN, MZ

Bei Kirschen denkt man sofort an den berühmten Kuchen mit viel Sahne und Schokoteig. Aber es muss nicht immer die Schwarzwälder Kirschtorte sein. Unser gratinierter Ziegenkäse auf marinierten Kirschen, Erdbeeren und Cocktail-Tomaten ist ein sehr einfaches Gericht, dazu leicht und bekömmlich – ideal für sommerliche Tage. Die Kombination aus Kirsche, Erdbeere und Tomate – süß, sauer und salzig – löst zusammen mit der

NR. 7
EIN REZEPT

Balsamicoreduktion ein Feuerwerk von Geschmacksempfindungen aus. Außerdem passt es an jede Stelle eines Menüs: Es kann als Vorspeise, als kleines, vegetarisches Hauptgericht und sogar auch als Nachspeise serviert werden.

Etwa zwei bis drei Stunden vor dem eigentlichen Zubereiten stellt man zunächst eine Reduktion aus Aceto Balsamico und Sherry her. Dazu beides in einen Topf geben und so lange kochen, bis sich die Flüssigkeit auf etwa ein Drittel reduziert hat. Dann abkühlen lassen. Nach dem Erkalten bildet sich eine sirupartige Konsistenz.

Für die marinierten Früchte Kirschen, Tomaten und Erdbeeren waschen. Die Kirschen halbieren und entsteinen, die Erdbeeren, je nach Größe halbieren oder vierteln – sie sollten ungefähr die Größe der Kirschen haben. Die Kirschtomaten ebenfalls halbieren. Alles zusammen in eine Schüssel geben und mit drei Viertel der Reduktion, Fleur de Sel und Olivenöl vermischen.

Nun ist der gratinierte Ziegenkäse an der Reihe. Dazu die Käsescheiben auf einem Backblech mit Backtrennpapier oder in kleinen Tarte-Förmchen mit der Grillfunktion des Backofens



Das leichte Sommergericht passt als Vorspeise, kleine Hauptspeise oder sogar als pikantes Dessert. Fotos: Passian



Erkaltet wird der eingekochte Balsamico-Sherry sämig wie ein Sirup.



Die Früchte mariniert man mit Salzflöckchen und der Balsamico-Reduktion.



Der Ziegenkäse wird kurz unter dem sehr heißen Grill gratiniert.

WAS MAN BRAUCHT (FÜR 4 PERSONEN)

→ Für die marinierten Früchte:

- ▶ 200 g Kirschen
- ▶ 200 g Erdbeeren
- ▶ 200 g Kirschtomaten
- ▶ 100 ml Aceto Balsamico de Modena

- ▶ 100 ml süßer Sherry
- ▶ Fleur de Sel (Meersalzflöckchen)
- ▶ Olivenöl

→ Für den Käse:

- ▶ Backpapier o. kleine Tarte-Förmchen

- ▶ vier Scheiben einer Ziegenkäserolle (Weißschimmel, großer Durchmesser) ungefähr zu je 100 g

→ Zum Garnieren:

- ▶ ein paar übrige Früchte, Basilikum

auf oberster Schiene, mit größtmöglicher Hitze etwa zwei bis fünf Minuten gratinieren. Der Ziegenkäse ist fertig, wenn er eine goldbraune Farbe hat.

Die marinierten Früchte ungefähr in der Größe der Käsescheibe auf einem Teller anrichten, den gratinierten Käse daraufsetzen, mit dem Rest der

Reduktion verzieren, ein paar Tropfen Olivenöl darüberträufeln und nach Belieben mit etwas Fleur de Sel nachwürzen.



Urlaubsgefühle auf dem Schwandorfer Marktplatz: schöne Kulisse, feines, italienisches Essen, perfekter Service
Foto: Gabi Schönberger

Unser Italien in Schwandorf

GASTROTIPP Das Rossini ist der typische „Lieblingsitaliener“ um die Ecke – und immer wieder überzeugend gut.

VON LISSI ZÖRKLER, MZ

Es ist ein lauschiger Sommerabend und wir steuern zielstrebig auf die noch sonnigen Plätze des Restaurant Rossini am Schwandorfer Brunnen zu. Italienisches Flair, entspannte Atmosphäre, leckeres Essen, guter Wein und freundlichen Service – Herz, was willst Du mehr? Hierher würden wir am liebsten täglich kommen.

Die umfangreiche Pizza-Karte – alle Variationen kommen aus dem Holzofen, versteht sich – wird ergänzt durch eine große Auswahl an Pastagerichten, Fleisch- und Fischspezialitäten. Und damit nicht genug. Auch bei der Empfehlungskarte, die mit vielversprechenden Angeboten (z. B. Kalbsmedaillon in Marsalasaucen, hausgemachte Spaghetti mit Scampi oder Lachs-Spargel-Lasagne) lockt, hat der Gast die Qual der Wahl.

Wir vertrauen auf den Vorschlag des freundlichen Kellners und ordern von der Tageskarte. Nett, dass es heute als besondere Aufmerksamkeit des

Hauses zu jedem Gericht ein Glas Prosecco gibt! Passend dazu wähle ich die Edelvariante „Bruschetta mit Lachs“. Mein Begleiter ist von seinem frittierten Ziegenkäse auf Feigen-Senfsauce ganz begeistert. Als Secondi Piatti entscheiden wir uns für die Fettucini Mare Monte. Statt der Meeresfrüchte und Champignons überzeugen hier Thunfisch und Steinpilze in feinstem Weißweinsauce. Ein wahrer Hochgenuss für den Gaumen!

Bei der Hauptspeise, einer gegrillten Dorade, kann der Chef beweisen, dass er frische Qualitätsware eingekauft hat. Die Haut ist knusprig und der Fisch innen trotz-

dem zart und saftig. Nach mediterraner Art wird die Brasse mit einem leicht fruchtigen Dressing aus Zitronensaft und Olivenöl auf Rucolasalat serviert. Zu meinem perfekt gebratenen Angus-Rinderfilet werden knackiges Gemüse und Rosmarinkartoffel gereicht. Die Krönung meines Menüs jedoch ist die vorzüglich Sauce aus reduziertem Balsamico. Als ich zum Pfefferstreuer greife, bringt der pflichtbewusste Ober eine großen Pfeffermühle und würzt mit frischgemahlene Körnern nach. Sehr aufmerksam!

Zum Abschluss teilen wir uns eine Panna Cotta mit frischen Beeren und wie immer spendiert uns der Chef einen „Grappa aufs Haus“.

WAS MAN WISSEN MUSS



Rossini Pizzeria Ristorante
Am Marktplatz 23
D-92421 Schwandorf
Telefon: (0 94 31) 38 19 766
Telefax: (0 94 31) 38 19 767

▶ „Ein Gasthaus“ – das ist, liebe Leser, eine Momentaufnahme. Die Beschreibung eines Essens, die – meist – genießerische Erinnerung an Geschmack und Atmosphäre. Eine subjektive Sache also, ein Tipp, der Ihnen empfiehlt: Gehen Sie hin, bilden Sie sich Ihr eigenes Urteil.

▶ Öffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag: 11-14 und 17-24 Uhr; Freitag und Samstag: 11-14 Uhr und 17-1 Uhr; Sonn- und Feiertage: 11-24 Uhr

PREISE

▶ **Speisen:** Vorspeisen ab 3,50 Euro, Primi Piatti ab 5,70 Euro, Holzofenpizza ab 5,40 Euro, Hauptgericht ab 7,90 Euro
▶ **Getränke:** Wasser (0,4 l) 1,80 Euro, Pils (0,3 l) 2,30 Euro, diverse Weine (0,25 l) ab 3,50 Euro