

Jörg Sackmann

Dienstag, 23. August 2011

## Mozzarella auf Mürbeteig gebacken mit Tomaten-Zitronen-Olivenöl, Rezept für 2 Personen

### Zutaten

#### Für den Mozzarella-Kuchen:

30 g Gruyère  
70 g weiche Butter  
100 g Mehl  
2 EL kaltes Wasser  
Etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle  
2 Kartoffeln  
1 Zweig Thymian  
1/2 Bund Rucola  
250 g Mozzarella (z.B.: Büffelmozzarella)  
30 g Schwarzwälder Schinken, hauchdünn aufgeschnitten



#### Für das Zitronen-Olivenöl

1 Zitrone  
1 Tomate  
40 g Zucker  
25 ml Wasser  
1 Sternanis  
Etwas Salz, Pfeffer  
80 ml Olivenöl  
2 Stiele Basilikum

### Zubereitung

#### Für den Mozzarella-Kuchen:

Den Käse fein reiben. Weiche Butter mit Mehl, Wasser, 10 g geriebenem Käse, einer Prise Salz und Pfeffer zu einem glatten Teig kneten, diesen in Frischhaltefolie gepackt 1 Stunde kalt stellen.

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen.

Den Teig auf 2 mm dick ausrollen und in zwei Rechtecke von 10x 20 cm schneiden. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Die Kartoffeln schälen, in sehr dünne Scheiben schneiden und in einem Topf mit Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blätter vom Zweig streichen. Rucola abspülen und trocken schütteln.

### **Für das Zitronen-Olivenöl**

Die Zitrone heiß abwaschen und die Schale dünn abschälen. Dann diese 3 x in einem Topf mit etwas kochendem Wasser blanchieren (dabei das Wasser immer abschütten und neues Wasser zum Blanchieren verwenden). Dann die Schale fein würfeln.

Von den Zitronen noch den Saft auspressen. Tomate am Stielansatz einritzen, kurz blanchieren, die Haut abziehen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Zucker in einem Topf auflösen, ohne dass er bräunt, mit Zitronensaft und Wasser ablöschen. Sternanis, etwas Salz und Pfeffer zugeben. Tomatenwürfel zugeben, vorbereitete Zitronenschale zugeben und das Öl unterrühren, Topf vom Herd ziehen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Basilikum unter das Zitronenöl mischen und abschmecken.

Die Backofentemperatur auf 240 Grad (Umluft 220 Grad, Gas Stufe4) erhöhen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden, die Scheiben halbieren und auf den gebackenen Teig legen. Die Kartoffelscheiben auf den Mozzarella legen, restlichen geriebenen Gruyère darauf geben, mit Thymian bestreuen und würzen. Im heißen Ofen ca. 8 Minuten backen, bis der Mozzarella zu schmelzen beginnt und leicht Farbe annimmt.

Dann aus dem Ofen nehmen und Schinken und Rucola darauf verteilen.

Die Mozzarella-Kuchen mit dem Tomaten-Zitronen-Olivenöl beträufeln und servieren.

Pro Portion: 110kcal / 4602 kJ  
67 g Kohlenhydrate, 33 g Eiweiß, 77 g Fett