

Konfitüre von Grünen Tomaten

Für 3 Gläser (je 400 ml Inhalt)

Zutaten:

3 EL	Olivenöl
200 g	geschälte, dünn geschnittene weiße Zwiebeln
1 kg	geviertelte, vom Stielansatz befreite grüne Tomaten
100 ml	Sherryessig (7% Säure)
1 TL	im Mörser zerstoßene Koriandersamen
1	in hauchdünne Scheiben geschnittenen unbehandelte Zitrone
4	Lorbeerblätter
350 g	Zucker
1 TL	Meersalz
	Pfeffer
1	kleines Baguette
7 EL	Olivenöl
	Pfeffer
1 EL	Sherryessig (7% Säure)
	Salz
250 g	Ziegenfrischkäse
120 g	geviertelte vom Stielansatz befreite grüne Tomaten

Zubereitungszeit 1,5 Stunden

1. Olivenöl in einem Topf mit festem Boden erhitzen. Zwiebeln hinzufügen, glasig anschwitzen, Tomaten, Essig, Koriander, Zitronenscheiben, Lorbeerblätter, Zucker und Salz zufügen, leicht pfeffern. Aufkochen, Hitze reduzieren, etwa 1 Stunde köcheln lassen. Dabei mehrfach umrühren. Heiß in sterilisierte Gläser füllen, sofort verschließen, abkühlen lassen. Die Konfitüre ist im Kühlschrank mindestens 3 Monate haltbar.
2. Ofen auf 200°C vorheizen, Baguette schräg in dünne Scheiben schneiden. Mit etwa 4 EL Olivenöl beträufeln, pfeffern. Auf ein Backblech legen, 5 Minuten im Ofen rüsten. Beiseite Stellen
3. In einer Schüssel Essig mit Salz und Pfeffer verrühren, restliches Olivenöl (3 EL) unterrühren, nochmals abschmecken. Den Ziegenfrischkäse glatt rühren.
4. Auf jeden Teller eine Nocke Ziegenfrischkäse setzen. Tomatenkonfitüre darauf verteilen. Mit Tomatenvierteln garnieren und alles mit Vinaigrette beträufeln. Brotscheiben dazulegen.