



Zwiebeln mit mediterraner Gemüsefüllung und Ziegenkäse

Ein Rezept von Carsten Goms

Zutaten (für vier Portionen):

Zwiebel“schalen“ und Käse

4 große Gemüsezwiebeln
200 g Ziegenkäserolle (weich, z. B. Chavroux oder Sainte-Maure)
2 EL Honig
1 TL frische Thymianblätter
2 EL Olivenöl
grobes Meersalz
schwarzer Pfeffer

Gemüse-Brunoise (mediterrane Füllung)

1 kleine Zucchini
1/2 rote Paprika
1/2 gelbe Paprika
1 kleine Aubergine
2–3 der inneren Zwiebelringe (fein gewürfelt)
1 kleine Schalotte
1 Knoblauchzehe (fein gehackt)
2 EL Olivenöl
1 TL Tomatenmark
1 Spritzer Zitronensaft
1/2 TL getrockneter Oregano
1/2 TL getrockneter Thymian frischer Basilikum (gehackt, zum Garnieren)
Salz
schwarzer Pfeffer

Balsamico-Reduktion

100 ml dunkler Balsamico
1 TL brauner Zucker
1 TL Honig (optional)



Zubereitung:

Die Gemüsezwiebeln schälen und längs halbieren. Die äußeren zwei bis drei Schichten jeder Hälfte vorsichtig ablösen, sodass stabile Zwiebel-Schalen entstehen, die sich befüllen lassen. Die kleineren, inneren Zwiebelringe fein würfeln und beiseitestellen – sie kommen in die Gemüsefüllung. Die Zwiebel-Schalen mit Olivenöl einpinseln, leicht salzen und mit etwas Thymian bestreuen. Auf der Plancha bei mittlerer Hitze von beiden Seiten kurz angrillen, bis sie leicht weich werden, aber stabil bleiben. Danach beiseitelegen.

Zucchini, Paprika, Aubergine, Schalotte und die vorbereiteten Zwiebelwürfel in sehr kleine Würfel schneiden (Brunoise). Auf der Plancha oder in einer Grillschale mit Olivenöl anrösten. Knoblauch, Tomatenmark, Oregano und Thymian zugeben und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse etwa sechs bis acht Minuten braten, bis es weich und aromatisch ist.

Für die Reduktion den Balsamico mit Zucker und optional etwas Honig auf etwa die Hälfte einkochen lassen, bis er sirupartig wird. Beiseitestellen.

Die Zwiebel-„Schalen“ mit der heißen Gemüsemasse befüllen und jeweils mit einer Scheibe Ziegenkäse belegen. Die gefüllten Zwiebeln zurück auf die Plancha geben und bei geschlossenem Deckel kurz überbacken, bis der Käse weich wird und leicht zerläuft.