

Burrata mit Salbei, Hasselback-Kartoffel, Focaccia

Für zwei Personen

Für das Pesto:	1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Basilikum
1 Knoblauchzehe	25 g Pinienkerne	50 g Parmesan
100 ml Olivenöl	Salz	
Für die Burrata:	2 kleine Burrata	1 Ochsenherztomate
200 g Tempuramehl	100 g Pankomehl	2 Zweige Rosmarin
4 Zweige glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Salbei	Ö, Salz
Für die Hasselback-Kartoffeln:	2 große vorw. festk. Kartoffeln	1 mittelgroße Tomate
1 Kugel Mozzarella	Salz	
Für das Focaccia:	2 Lagen Blätterteig	10 kleine Kirschtomaten
10 grüne Oliven	4 eingel. Peperoni	1 Kugel Mozzarella
1 EL gerebelter Kerbel	1 EL gerebelter Basilikum	4 Zweige Rosmarin
Olivenöl, Salz, Pfeffer		
Für die Garnitur:	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 Bund Rucola

Für das Pesto: Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Öl in der Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Petersilie, Basilikum und Parmesan grob schneiden. Knoblauch abziehen. Alles zusammen mit den Pinienkernen und dem Olivenöl in einen Multizerkleinerer geben und zu einem Pesto aufmischen. Bei Bedarf mit Salz würzen. Pesto für Burrata, Kartoffeln und ggf. als Garnitur nutzen.

Für die Burrata: Tempuramehl mit dem Schneebesen und ca. 220 ml eiskaltem Wasser und Salz glattrühren. Der Teig soll leicht zähflüssig sein.

Burrata trocken tupfen und kurz in das Gefrierfach legen. Rosmarin und Petersilie fein hacken und mit Panko mischen.

Burrata auf dem Gefrierfach herausnehmen und erst in Tempuramehl wälzen, dann in angerührtem Tempura-Teig tauchen und frittieren. Kurz ruhen lassen und nochmals in Tempuramehl wälzen, durch Tempura-Teig ziehen, im Kräuter-Pankomehl wälzen und erneut frittieren.

Salbeiblätter zupfen, im Tempura-Teig wälzen, kurz frittieren und salzen.

Tomate in Scheiben schneiden. Mit Pesto bestreichen und Burrata drauflegen.

Für die Hasselback-Kartoffeln: Kartoffeln gründlich waschen und in einem Topf mit Salzwasser kurz vorgaren. Jeweils einen langen Holzspieß links und rechts an die lange Seite der Kartoffeln legen und mit einem Messer fächerförmig einschneiden. Durch die Holzspieße werden die Kartoffeln nicht durchgetrennt. Mozzarella in Scheiben schneiden. Tomate in Scheiben schneiden. Kartoffeln mit Pesto, Tomate und Mozzarella füllen und im Backofen ca. 10 Minuten überbacken.

Für das Focaccia: Peperoni in Scheiben schneiden. Mozzarella klein schneiden. Blätterteig mit Olivenöl oben und unten einstreichen, eine Hälfte mit Oliven und Mozzarella belegen, mit Kerbel, Basilikum und Salz und Pfeffer bestreuen, überklappen und 10 Minuten im Backofen anbacken. Ofen öffnen, Focaccia nochmals mit Olivenöl einstreichen und mit einem Holzstäbchen kleine Löcher einstechen. Mit Kirschtomaten und Rosmarinnadeln, Salz und Pfeffer bestreuen und ca. 10 Minuten knusprig zu Ende backen.

Für die Garnitur: Basilikumblätter zupfen. Rucola mit etwas Pesto marinieren und auf Teller geben.

Manuela Geske am 04. September 2024