

Bunter Tomaten-Salat

Für zwei Personen

Für den Salat:

1 Ochsenherztomate	1 rote Tomate	1 grüne Tomate
1 gelbe Tomate	1 orange Tomate	1 schwarze Tomate
3 rote Cherrytomaten	3 gelbe Cherrytomaten	1 Schalotte
60 ml Aceto Balsamico	Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Burrata-Schaum:

1 Zitrone, Saft	100 g Burrata	30 g Frischkäse
30 g Saure Sahne	30 g Sahne	40 ml Milch
scharfe Chilisaucе	Salz	

Für das Öl:

120 g Basilikum	160 ml Olivenöl
-----------------	-----------------

Für die Cracker:

60 g Sauerteig-Anstellgut	25 g Roggenvollkornmehl	20 g Pinienkerne
10 g Mohnsamen	10 g weißer Sesam	10 g schwarzer Sesam
20 g Olivenöl	1 Prise Zucker	3 g Salz

Für die Fertigstellung:

8 Basilikumspitzen	1 Zweig Zitronenthymian	10 Safranfäden
Piment d'Espelette	Meersalzflöcken	Salz, Pfeffer

Für den Salat: Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die großen Tomaten waschen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die roten und gelben Cherrytomaten waschen und halbieren. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. 20 g Schalottenwürfel in eine Schüssel geben, mit dem dunklen Balsamicoessig mischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für den Burrata-Schaum: Burrata mit der Milch pürieren und durch ein Sieb in eine Schüssel passieren. Frischkäse, Saure Sahne und Sahne zugeben und alles mit einem Schneebesen glatrühren. Anschließend mit etwas Zitronensaft, Chilisaucе und Salz abschmecken und in eine Espuma-Flasche abfüllen.

Eine Patrone auf die Flasche schrauben und kräftig schütteln. Sollte der Schaum am Anfang noch etwas dünn sein, die Espuma-Flasche so lange schütteln, bis ein schöner Schaum entsteht.

Für das Öl: Olivenöl in einem Topf auf 70 Grad erhitzen. Blätter von Basilikumzweigen abzupfen. Öl mit den Basilikumblättern in einen Mixer geben und für 2 Minuten auf höchster Stufe mixen. Durch ein feines Passiertuch geben und das grüne Öl auffangen.

Für die Cracker: Sauerteig-Anstellgut, Roggenvollkornmehl, Olivenöl, Zucker und Salz zu einem Teig verarbeiten und auf einem Backpapier 1-2 mm dünn ausrollen. Dazu ein Stück Frischhaltefolie auf den Teig legen, denn so lässt er sich besser ausrollen, da der Teig klebt.

Pinienkerne, Mohn und Sesam auf den Teig streuen und mit der flachen Hand hineindrücken. Im Backofen für ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen und in mundgerechte Stücke brechen.

Für die Fertigstellung: Die geschnittenen Tomaten auf zwei Teller verteilen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Balsamico-Vinaigrette und das grüne Basilikum-Öl über die Tomaten träufeln. Burrata-Schaum in die Mitte aufspritzen und mit Basilikumspitzen, Zitronenthymianblättern, Safranfäden, grobem Pfeffer, Piment d'Espelette und Meersalzflöcken garnieren.

Alexander Waesch am 10. Juni 2024