

Tomaten-Carpaccio, Basilikum-Burrata, Filo-Röllchen

Für zwei Personen

Für die Burrata:

1 Kugel Burrata	100 g Butter	100 g Panko
1 Bund Basilikum	Salz	Pfeffer

Für das Tomaten-Carpaccio:

2 schwarze Tomaten	2 gelbe Tomaten	1 Limette, Saft
1 EL Senf	2 EL heller Balsamico	100 ml Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für die geeiste Tomate:

1 grüne Tomate

Für die Zwiebeln:

2 rote Zwiebeln	30 ml weißen Balsamico	1 EL Zucker
1 EL Salz	Pfeffer	

Für das Basilikum:

1 Ei	270 ml eiskaltes Wasser	Öl
8 Blätter Basilikum	100 g Weizenmehl	100 g Speisestärke
1 Prise Backpulver	Salz	4 Eiswürfel

Für das Tomatenröllchen:

2 Blätter Filoteig	2 schwarze Tomaten	2 Scheiben Parmaschinken
20 g Parmesan	1 Ei	Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Burrata:

Das Basilikum klein hacken. Butter in einem Topf zerlassen und Panko anschließend darin rösten. Kurz bevor er die gewünschte Farbe erreicht hat, das Basilikum dazugeben und verrühren. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller abkühlen lassen. Kurz vor dem Anrichten die Burrata darin wälzen und auf das Tomaten-Carpaccio setzen.

Für das Tomaten-Carpaccio:

Tomaten dünn aufschneiden und auf dem Teller drapieren.

Senf mit dem Essig mischen und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft vermengen. Anschließend nach und nach das Öl dazu geben und verrühren. Tomaten leicht mit der Vinaigrette bestreichen.

Für die geeiste Tomate:

Tomate in das Eisfach legen. Nach 30 Minuten herausnehmen und am Ende fein über die Burrata hobeln.

Für die Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen, fein hobeln, mit Salz und Zucker vermengen und ein wenig einmassieren. Balsamicoessig dazugeben und gelegentlich umrühren. Mit Pfeffer abschmecken.

Für das Basilikum:

Öl in der Fritteuse auf 170 Grad erhitzen.

Mehl mit Stärke und Backpulver mischen, mit eiskaltem Wasser zu einem dünnflüssigen Teig anrühren, Ei und Eiswürfel dazugeben und den Basilikum durch den Teig ziehen.

Basilikumblätter 2 Minuten in die Fritteuse geben. Blätter anschließend salzen.

Für das Tomatenröllchen:

Tomaten und Schinken klein schneiden und in einem Topf mit Butter anbraten bis die Tomaten schmelzen. Topf vom Herd nehmen und Parmesan unterrühren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Filoteig in Dreiecke schneiden. Füllung darauf verteilen, einrollen und das Ei zum Verkleben nutzen. 5 Minuten in der Fritteuse frittieren.

Verena Lehmann am 15. Juli 2025