

Tomaten-Salat asiatisch

Für 2 Portionen

200 g Strauchtomaten	50 ml Mirin	1 Zitrone
1 rote Zwiebel	1 Chilischote	30 g Pecorino
Olivenöl	Sojasoße	1/2 Bund Koriander
Salz	Pfeffer	

Den Mirin in einen Topf geben und zunächst für 15 Minuten aufkochen um den enthaltenen Alkohol weitgehend verdunsten zu lassen. Eine Zitrone auspressen und den Saft zu dem Mirin geben. Etwas Salz hinzufügen und mit einem Schuss Sojasoße abschmecken. Die Hälfte der roten Zwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden und zum Mirin geben. Eine frische Chilischote (je nach Geschmack gegebenenfalls auch nur eine halbe Chilischote) ebenfalls klein hacken und zusammen mit etwas Koriander der Marinade beimischen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut vermengen. Abschließend noch einen Schuss Olivenöl hinzufügen. Die Tomaten komplett in dünne Scheiben schneiden und Scheibe für Scheibe in eine kleine Auflaufform geben. Die Marinade über die geschichteten Tomaten geben, wobei die Tomaten komplett von der Marinade bedeckt sein sollten. Nun 20 bis 30 Minuten ziehen lassen. Abschließend den Tomatensalat anrichten und mit etwas geriebenem Pecorino servieren.

Tipp 1: Für Kinder anstelle des alkoholhaltigen Mirins lieber Weißweinessig und etwas Puderzucker verwenden.

Tipp 2: Anstelle des Olivenöls kann zur Verstärkung der asiatischen Note auch Sesamöl verwendet werden.

Steffen Henssler am 07. 02. 2012