Burrata auf Mozzarella-Capellini

Gewürztomaten und Tomatenvinaigrette

Für 2 Personen

ZUTATEN

1	Burrata

MOZAELLA-CAPELLINI

150 g	Capellini
	Meersalz
1	Mozzarella di Bufala Campana
1 EL	fruchtiges Olivenöl
½ EL	Butter
2 TL	Zitronenabrieb (Bio)
2–3 Spr.	Zitronensaft
1 EL	Basilikumblätter (in feinste Streifenchen geschnitten)
1 EL	Petersilie (fein gehackt)
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
8	Gewürztomatenfilets
2 EL	Pinienkerne
	Crema Balsamico

TOMATENVINAIGRETTE:

2 EL	abgetropftes Tomatenwasser von dem Inneren der Tomaten
1 TL	Balsamico bianco
1 EL	fruchtiges Olivenöl
1 Prise	Zucker
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

DES WEITEREN:

16	Rucolablätter
	Crema balsamico

1 VORBEREITUNG: Die Gewürztomaten am besten am Vortag zubereiten. – *Rezept umseitig*.

2 CAPELLINI: In einer Pfanne Olivenöl erwärmen und darin die Butter auslassen. Den Abrieb der Zitrone und die gehackte Petersilie zufügen und alles etwa 10 Minuten bei milder Hitze dünsten. Mit ein paar Spritzern Zitrone würzen. – Parallel dazu die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne golden rösten. – Gleichzeitig 8 Gewürztomatenfilets fein würfeln.

3 Die Capellini in sprudelnden gesalzenem Wasser nach Packungsanweisung al dente kochen. – Danach auf einem Sieb abgießen und dabei etwas Kochwasser auffangen.

4 In der Zwischenzeit den Mozzarella in Würfel schneiden und die Basilikumblätter in feine Streifchen. Das aromatisierte Olivenöl-Buttergemisch in der Pfanne mit etwas Zitronensaft würzen und die abgegetropften Capellini mit den Mozzarella-Würfeln, den gewürfelten Gewürztomaten und dem Basilikum zugeben und gut vermischen. Evtl. etwas Kochwasser zugeben. Mit frisch gemahlenen Pfeffer würzen.

5 TOMATENVINAIGRETTE: 2 Esslöffel Tomatenwasser ganz leicht erwärmen und mit einem Teelöffel weißen Balsamico und etwas Zucker verrühren. Pfeffern. Das Olivenöl unterschlagen.

6 ANRICHTEN UND SERVIEREN: Auf gut vorgewärmte Teller je 8 Gewürztomatenfilets sternförmig auflegen. Dazwischen je ein Rucolablatt legen. In die Mitte einen Servierring (Durchmesser ca. 8 cm) setzen, die Mozzarella-Capellini hinein geben und etwas andrücken. Ring vorsichtig abziehen. Rundum über die Tomaten und den Rucola die Tomatenvinaigrette träufeln. Darauf die gerösteten Pinienkerne streuen. - Den Burrata halbieren und je einen halben auf die Mozzarella-Capellini -Türmchen setzen . - Mit je einem Teelöffel Olivenöl-Butter-Petersilie beträufeln und mit Basilikumblättchen garnieren. - Um die Tomaten Crema Balsamico tupfen. (Bild) - Sofort servieren.

ANMERKUNG: Hervorragend passt zu dem Gericht als Zutat Agrimetto: Das sizilianisches Olivenöl Extra Vergine mit Bio-Zitronen ist hocharomatisch. . In diesem Fall auf der Verwendung des Zitronenabriebes verzichten.

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.