



Burrata an Perino-Tomaten und Croûtons auf zweierlei Tomatengelee

2 Personen

ZUTATEN:

VORSPEISE:

- 1 Burrata (à 125 - 150 Gramm)
- 6 halb getrocknete rote apulische Perino-Tomaten in Öl
- 8 Würfel vom frisch gebackenen Chia-batta oder Baguette (ca. 1,5 x 1,5 cm)
- 2 TL feinstes Olivenöl oder Tomatenöl
- 10 Rös. Strauchbasilikum (oder 8 kleine Blättchen vom Basilikum)
- Fleur de Sel
- 2 Prisen schwarzer Pfeffer aus der Mühle

TOMATENWASSER:

- 1 ½ kg reife Tomaten
- 1 TL Meersalz
- 1 Knoblauchzehe (grob gehackt)

KLARES TOMATENGELEE:

- ½ l Tomatenwasser
- 8 Blatt Gelatine
- 8 große Blätter Basilikum
- 1 _ 2 Pr. Zucker
- Meersalz

ROTES TOMATENGELEE:

- 1/2 l Tomatensaft
- 8 Blatt Gelatine
- 1 Prise Piment d'Espelette
- 1 - 2 Pr. Zucker
- Meersalz
- Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (ersatzweise sehr gute Crema Aceto Balsamico)

1 AM VORTAG: Das Tomatenwasser für das Gelee herstellen. Tomaten waschen, Strunk entfernen, in Würfel schneiden und in einer Schüssel mit einem Pürierstab mixen. Eine zweite Schüssel mit einem Passiertuch auslegen. Die Tomatenmasse in die Mitte geben und mit Salz mischen und den Knoblauch untermischen. Das Tuch oben zubinden. Diesen Beutel (z.B. an einen Rührlöffel) in die Schüssel hängen und an einem kühlen Ort (am besten im Kühlschrank) 12 Stunden abtropfen lassen. - Alles ergibt etwa 900 - 1000 ml Tomatenwasser. - Den Rückstand im Passiertuch keinesfalls wegwerfen, sondern ewtl. als Tomatencoulis (flüssiges Püree) verwenden.

2 KLARES TOMATENGELEE: Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 250 ml des Tomatenwassers in in einem Topf zum Kochen bringen, Basilikumblätter* hinzufügen und 3 - 4 Minuten ziehen lassen. Gelatine gut ausdrücken und in dem noch heißen Tomatenwasser auflösen. Die restlichen 250 ml Tomatenwasser zufügen, mit Zucker und evtl. noch etwas Salz abschmecken und durch ein feines Sieb gießen oder durch ein Tuch passieren. - Ein flaches Gefäß (z.B. kleinere Auflaufform) mit Klarsichtfolie auslegen (darauf achten, dass möglichst wenig Falten entstehen). Das Tomatenwasser etwa 0,5 - 1 cm hoch eingießen und im Kühlschrank (mind. 3 Stunden) fest werden lassen. (* Nach Gusto können zum Aromatisieren des Gelees auch 4 Estragonzweige oder Thymianzweige verwendet werden)

3 ROTES TOMATENGELEE: So wie bei der Zubereitung des klaren Gelees verfahren. Das Aufkochen und ziehen lassen der Kräuter entfällt dabei.

4 CROUTONS: Die Chiabatta-Würfel in einem Esslöffel Olivenöl rundum hellgelb, aber nicht cross rösten. Für weiteren Verwendung zur Seite stellen.

5 FERTIG STELLEN UND ANRICHTEN: Das klare sowie das rote Tomatengelee aus dem Gefäß vorsichtig auf zwei Schneidbretter stürzen und Folie entfernen. Entsprechend der aufzulegenden Zutaten 6 rote und 4 klare (etwa 2 x 2 cm) flache Würfel schneiden.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

6 Auf zwei Teller linear mit rotem Gelee beginnend, Würfel anordnen. Mit roten Gelee-Würfel abschließen. Auf die roten Würfel Croûton und gelbe Tomate, auf die klaren Würfel rote Tomate legen. Tomaten mit einem Hauch frischem Pfeffer und Fleur de Sel bestreuen. Basilikumröschen (oder Blättchen) auf jedes Croûton legen.

7 Den Burrata halbieren und vor den angerichteten Streifen eine Hälfte je Teller legen. Mit etwas des feinen Tomatenöls beträufeln und ein Basilikumröschen anlegen. Teller mit Balsamico-Tropfen garnieren. (Bild 1) - Sofort servieren. - Ein Glas Prosecco dazu reichen.

8 ZUR ZUBEREITUNG: Wird das Tomatenwasser 2 Tage vorab und das Gelee am Vortag hergestellt, ist das Gericht in weniger als 15 Minuten zubereitet.

9 ANMERKUNG ZUM REZEPT: Die sehr unterschiedlichen Texturen der einzelnen Zutaten machen das Amuse bouche zusammen mit dem perlenden Prosecco zu einen unvergleichlichen Geschmackserlebnis mit einer wahrhaftigen Geschmacksexplosion auf Zunge und am Gaumen.

INFO: Burrata ist eine Sonderform des Mozzarella, wird aber immer aus frischer, nicht pasteurisierter Kuhmilch hergestellt. Er hat die Form eines kleinen Säckchens, das einem Mozzarella sehr ähnlich ist und in dessen Innerem sich eine dickflüssige Frischkäsecreme bestehend aus Sahne und nicht behandelten mit der Hand geschabten Mozzarellasträngen befindet. Die Verfahrensweise der Herstellung ist industriell nicht möglich - jeder Burrata ist Handarbeit und deshalb ein wenig teurer.

BEMERKUNG ZUM TOMATENGELEE: Das Gelee hält sich gut verschlossen im Kühlschrank mindestens eine Woche. Es eignet sich wunderbar als kleines verlockendes Häppchen so nebenbei, in Verbindung mit den Tomaten als Antpasti oder als schmackhafte Garnitur zu einem kalten Büffet. - Kleine Idee: um die klaren Geleewürfel blanchierte Schnittlauchhalme zu Päckchen binden. - Nicht verbrauchtes Tomatenwasser einfrieren. Dieses eignet sich hervorragend auch als Basis für weißen Tomatenschaum oder als Grundlage für eine Terrine.