



Marinierte Kirschtomaten

Ein wieder entdecktes Rezept behutsam abgewandelt aus einem Special des Gourmet-Magazins »Der Feinschmecker« verspricht eine toma-tige Köstlichkeit. – Ist es auch.

2-4 Personen

ZUTATEN:

500 g	rote und gelbe Kirschtoma- ten
15 g	Zucker
40 ml	selbst angesetzter Estragon- essig
	Meersalz
80 ml	sehr gutes, fruchtiges Oli- venöl
	wenn zur Hand, einige Estra- gonblättchen zur Garnitur

1 Tomaten über Kreuz leicht einritzen und kurz in kochendem Wasser blanchieren. Tomaten abschrecken, häuten und in eine Schüssel geben. Zucker in einer kleinen Kasserolle hellbraun kar-mellisieren lassen und mit dem Estragonessig ablöschen. Essig abkühlen lassen, die Tomaten mit dem Sud übergießen, mit zwei Prisen Salz würzen und drei Stunden marinieren. Die Tomaten vor dem servieren mit dem Olivenöl übergießen.

TIPP: Mit in feinem Olivenöl eingelegten Thunfischfilets und einer Scheibe Baguette eine feine, kleine kalte Vorspeise. Hier mit etwas Kresse als leichte Abendmahlzeit. Der Thunfisch wurde noch mit einer Prise Piment d'Espelette und einigen Körnchen Fleur de sel aromatisiert. – Zur Vesper auch lecker mit hart gekochten Ei oder pur als Salat genießen.