



Provenzalische Tomaten

Diese einfache Beilage, ein traditionelles Rezept aus der Provence, passt perfekt zu gegrilltem Fleisch oder Fisch – vor allem in den Sommermonaten, wenn Sie eine Menge Tomaten im Garten haben oder, wie wir, den halben Gemüsestand auf dem Wochenmarkt leer kaufen. (Manche Leute haben einen Schuhtick, wir können uns bei guten Lebensmitteln nicht beherrschen.) Falls Sie eine vollständige Mahlzeit daraus machen wollen und Hartkäsereste (zum Beispiel Parmesan) übrig haben, schneiden Sie sie in erbsengroße Stücke und rühren sie unter die Persillade (ein Mix aus Petersilie und Brotstückchen).

Für 4 – 6 Personen

ZUTATEN

6 mittelgroße Heirloom-Tomaten (alte Sorten), Farbe beliebig (insgesamt ca. 1 kg), quer halbiert
Fleur de Sel
6 Knoblauchzehen, geschält, aber ganz belassen (siehe „Mit Knoblauch kochen“, Seite 54)
Olivenöl extra vergine, nach Bedarf
1 großes Bund (ca. 60 g) frische glatte Petersilienblätter
8–10 Thymianzweige, Blättchen abgezupft
1½ EL Kapern in Salz, abgespült, abgetropft und grob gehackt
125 g kleine Brotstückchen (Seite 61)
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

Von den Tomaten den Strunk entfernen (bzw. nur einen Teil davon – man will ja beim Füllen kein Loch im Boden der Tomaten haben). Mit den Fingern oder dem Stiel eines Teelöffels vorsichtig einen Großteil der Kerne aus den Tomatenhälften herauslösen, ohne ihre Form zu verändern.

Quelle: **Ein Hauch von Frankreich. Rezepte, in denen französisches Lebensgefühl zuhause ist.**
Marjorie Taylor und Kendall Smith Franchini. Knesebeck Verlag. ISBN: 978-3-98962-085-8

Die Tomaten mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech setzen und großzügig mit Salz bestreuen. Etwa 10 Minuten im Ofen garen, bis die Tomaten Flüssigkeit abgeben und schon etwas weich sind.

Aus dem Ofen nehmen und die Tomaten umgedreht auf einen Gitterrost setzen (der idealerweise auf einem Blech steht), damit überschüssiger Saft ablaufen kann, während Sie die Persillade zubereiten. Den Backofen nicht ausschalten.

Eine der Knoblauchzehen zerdrücken und eine große Auflaufform damit einreiben. Die Form mit Olivenöl beträufeln und das Öl mit den Händen auf Boden und Rand verteilen. Mit einem scharfen Messer oder Wiegemesser die Petersilie und den übrigen Knoblauch fein hacken. Den Petersilien-Knoblauch-Mix in einer mittelgroßen Schüssel mit Thymian, Kapern und Brotstückchen vermischen.

Die Persillade mit Salz und Pfeffer würzen, mit ca. 4 Esslöffeln Olivenöl beträufeln und umrühren, bis die Brotstückchen gleichmäßig damit überzogen sind.

Die abgetropften Tomaten mit der Schnittfläche nach oben in die Auflaufform setzen und leicht mit Olivenöl beträufeln. Die Tomaten mit der Persillade füllen und bedecken (das Innere der Tomaten sollte nicht mehr zu sehen sein).

Die Tomaten wieder in den Ofen schieben und 35–40 Minuten backen, bis sie schön geröstet sind und die Persillade knusprig ist. Heiß oder zimmerwarm servieren.