

Frisch gekocht



Rezept von **Andreas Wojta**

Burrata auf Melanzani-Gemüse mit Kürbis-Brot

1 Stunde 30 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Sauerteig: 70 g Anstellgut (Sauerteigansatz), 150 g Roggenmehl 1150, 150 g Roggenvollkornmehl, 300 g Wasser.

Für den Hauptteig: 600 g Sauerteig, 200 g Roggenmehl 1150, 100 g Weizenmehl 1050, 100 g Weizenschrot (mittel), 50 g Kürbiskerne, 250 g Kürbis (fein gerissen), 1 g Trockenhefe, 10 g Salz, 150 g Joghurt, 100 g Wasser, 10 g Rohrzucker

Für das Gemüse: 2 Melanzani, 2 Knoblauchzehen (fein gehackt), 6 EL Olivenöl, Saft von 1 Zitrone, 1 EL Petersilie (grob gehackt), Salz, Pfeffer.

Für die Paradeiser: 3 Paradeiser, 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 1 angedrückte Knoblauchzehe, Salz, 1 Prise Zucker, Olivenöl.

Außerdem: 4 Stück Burrata

Zubereitung

Die Zutaten für den Sauerteig zusammenmischen und 20 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Dann alle Zutaten für den Hauptteig zugeben und 15-20 Minuten auf niedriger Stufe verkneten. 90 Minuten bei 22-24°C ruhen lassen. Den sehr weichen Teig zusammenschlagen und in eine mit Kürbiskernen ausgelegte, gefettete und bemehlte (oder mit Backpapier ausgelegte) Kastenform geben. Dort nochmals 1 Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 250 °C vorheizen. 15 Minuten backen, dann die Temperatur auf 190 °C senken und weitere 30 Minuten backen. Nach dem Backen den noch heißen Laib aus der Form stürzen und in Tüchern eingehüllt abkühlen lassen.

Die Melanzani halbieren, regelmäßig kreuzweise auf der Schnittseite einschneiden. Mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Rohr bei 160 °C 60 Minuten backen. Herausnehmen, mit einem feuchten Tuch bedecken und ca. 10 Minuten rasten lassen. Die Schale von den Melanzani abziehen, das Fruchtfleisch mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Zitrone vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Von den Paradeisern den Strunkansatz herausschneiden, in heißem Wasser blanchieren, kalt abschrecken, die Haut abziehen, vierteln und die Kerne entfernen. Olivenöl in einer Pfanne erwärmen, Thymian, Knoblauch und Rosmarin zufügen, die Paradeiser zugeben, durchschwenken und mit Salz und Zucker abschmecken.

Das Melanzani-Gemüse mit den Tomaten auf Tellern anrichten, die Burrata darauf setzen und mit dem Kürbisbrot servieren.