

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Rehydrierte Tomatenrarityäten mit lauwarmem Schafskäse & Frühlingskräuter

Zutaten
(4 Personen)

Für die Tomaten

- 800 g gemischte Tomatenrarityäten
- 50 ml kaltgepresstes Olivenöl
- Eine Prise Salz
- Etwas Staubzucker
- 20 ml Balsamessig
- 1 Majoran
- 1 kleiner Bund Basilikum
- etwas Pfeffer

Quelle: ORF extra

Für das Pistou

- 1 Bund frischer Frühlingskräuter nach Wahl (Keine harten Kräuter wie Thymian oder Rosmarin) hier verwendet: 1 Handvoll, Petersilie und Basilikum
- 150 ml Traubenkernöl
- 1 Knoblauchzehe, klein geschnitten
- eine Prise Salz

Für den Schafkäse

- 4 Scheiben Schafkäse
- 1 EL Zitronenöl
- etwas Pfeffer

Für die Schüttelbrotchips

- 100 g Schüttelbrot
- 50 ml Wasser

Zubereitung

Tomaten:

Die Tomaten waschen und halbieren. Das Kerngehäuse entfernen und separat aufbewahren. Ein Blech zuerst mit Olivenöl bestreichen. Die Tomatenhälften mit der offenen Seite nach oben auf das Blech setzen und leicht salzen. Das Ganze bei ca. 70 °C im Ofen ca. 30 min antrocknen.

Tipp:

Nehmen Sie ein Kochlöffel und stecken sie ihn in die Backofentür, damit die Feuchtigkeit besser abziehen kann.

Etwas Zucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Essig ablöschen. Die Tomatenkerne hinzufügen und alles weichkochen. Mit Olivenöl aufmixen und abschmecken. Mit Basilikum und Majoran vollenden und die getrockneten Tomaten hinzugeben, nicht mehr kochen. Lauwarm servieren.

Pistou:

Für das Pistou die Kräuter mit Knoblauch, Traubenkernöl und etwas Salz mit dem Stabmixer fein mixen.

Schafskäse:

Den Schafskäse auf einem Blech für ca. 30 min bei 80 °C in den Ofen geben. Mit Pfeffer und Zitronenöl vollenden.

Für die Chips das Schüttelbrot klein brechen und mit etwas Wasser in einem Topf zu einer Paste weichkochen. Dann dünn auf eine Form (hier mit Blättermotiv, alternativ hauchdünn auf ein Backblech) streichen und für 10 min bei 160 °C im Ofen backen.

Anrichten:

Die Tomaten und den Schafskäse zusammen anrichten und mit dem Pistou verfeinern. Zuletzt noch Schüttelbrotchips und Basilikumspitzen platzieren, um das leichte, sommerliche Gericht zu vollenden.