

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Tomaten-Tarte mit Artischocken, Maiwipferl-Oxymel und weißem Pfirsich

Koch: Manuel Ressi

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die fermentierte Paradeiser-Sauce

- 500 g reife rote Paradeiser
- 20 g Salz
- evtl. 1 TL Maisstärke zum Binden
- 50 g kalte Butter

Für die Tomaten-Tarte

- 150 g Weizenmehl (glatt)
- 150 g Speisetopfen (20%)
- 150 g weiche Butter
- Salz
- Muskatnuss
- 2 kg reife Ochsenherzparadeiser
- 1 runder Ausstecher (Ø ca. 8 cm)

Für das Maiwipferl-Oxymel

- 100 g Honig
- 20 g weißer Balsamessig
- 30 g Maiwipferl-Sirup
- 2 weiße Pfirsiche

Für die Artischocken

- Artischocken
- vorbereitete fermentierte Paradeisersauce

Für die Garnitur

- frische Gartenkräuter
- Maiwipferl-Oxymel

Zubereitung

1 Woche zuvor:

Für die fermentierte Paradeiser-Sauce die Paradeiser vierteln und die Strünke entfernen. Dann mit dem Salz vermengen, vakuumieren und bei Raumtemperatur etwa 6 Tage fermentieren. Nach der Fermentation die Paradeiser fein mixen und durch ein feines Sieb passieren. Gegebenenfalls mit etwas in kaltem Wasser angerührter Maisstärke binden. Dann die Sauce aufkochen lassen, vom Herd nehmen und die kalte Butter nach und nach einarbeiten, bis eine glänzende, leicht gebundene Sauce entsteht.

Am Kochtag:

1. Für den Tarte-Teig Mehl, Topfen und Butter zu einem homogenen Teig verarbeiten. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Den Teig abdecken und bis zur weiteren Verarbeitung kühl stellen.

2. Für das Maiwipferl-Oxymel Honig, weißen Balsamessig und Maiwipferl-Sirup sorgfältig miteinander verrühren, bis eine homogene Mischung entsteht. Die weißen Pfirsiche schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Diese anschließend mit dem Maiwipferl-Oxymel marinieren.

4. Für die Tomaten-Tarte die Paradeiser in 2 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Den gekühlten Tarte-Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zwischen 2 Bögen Backpapier mit einem Nudelholz etwa 2 mm dünn ausrollen und Kreise ausstechen, die etwas größer als die Paradeiser-Scheiben sind. Jeweils einen Teigkreis auf jede Paradeiser-Scheibe legen und mit

einem passenden runden Ausstecher nochmal sauber ausstechen. Die Tartes wenden, sodass die Paradeiser oben liegen, und im vorgeheizten Rohr bei 180° C Umluft etwa 20 Minuten goldbraun backen.

5. Die Artischocken putzen, äußere Blätter entfernen und in Form schneiden. Anschließend in der fermentierten Paradeisersauce bei geringer Hitze etwa 15 Minuten sanft garen, bis sie weich sind, aber noch etwas Biss haben.

6. Zum Schluss die warmen Tomaten-Tartes auf flachen Tellern anrichten. Ein paar Pfirsichspalten und Artischocken dazugeben und mit etwas fermentierter Paradeiser-Sauce vollenden. Noch einige Tropfen Maiwipferl-Oxymel darübergerben und mit frischen Gartenkräutern garnieren.