

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Tomaten-Ceviche mit Ponzu-Sesam-Marinade

Gast: Emilia Rosa

Zutaten:

Tomaten

- 5–6 große, aromatische Fleischtomaten oder Ochsenherztomaten
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer

Marinade

- 50 ml Ponzu
- 20 ml Sojasauce
- 20 ml Reisessig
- 15 ml geröstetes Sesamöl
- 1 TL Ahornsirup oder Honig
- 1 TL fein geriebener Ingwer
- ½ Knoblauchzehe, fein gerieben
- 1 TL Limettensaft
- Optional: ½ TL Chiliöl oder frische rote Chili

Zum Fertigstellen

- Karamellisierte Erdnüsse (siehe unten)
- Frühlingszwiebel, fein geschnitten
- Frischer Koriander
- Gerösteter weißer und schwarzer Sesam
- Etwas Limettenabrieb
- Optional: fein geschnittene Shiso- oder Basilikumblätter

Karamellisierte Erdnüsse

- 120 g ungesalzene Erdnüsse

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

- 40 g Zucker
- 15 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- Optional: ½ TL Chiliflocken oder eine Prise Cayenne
- Optional: ½ TL gerösteter Sesam
-

Für Restaurant-Niveau

- Ein paar Tropfen hochwertiges Chiliöl
- Etwas geriebene Limettenschale
- Frisch gerösteten Sesam
- Microgreens (Shiso, Amaranth oder Kresse)

Zubereitung:

Tomaten mit Ponzu-Marinade

1. Alle Zutaten der Marinade verrühren und 10 Minuten ziehen lassen.
2. Die Tomaten mit einer Aufschnittmaschine oder einem sehr scharfen Messer hauchdünn schneiden.
3. Auf einem kalten Teller leicht überlappend auslegen.
4. Kurz vor dem Servieren die Marinade großzügig darüberlöffeln.
5. Mit Fleur de Sel, Frühlingszwiebel, Sesam, Koriander, Limettenabrieb und den karamellisierten Erdnüssen garnieren.

Tipp: Die Tomaten nicht länger als 5–10 Minuten marinieren, damit sie ihre Struktur behalten.

Karamellierte Erdnüsse

1. Zucker und Wasser in einer Pfanne erhitzen.
2. Sobald der Zucker goldbraun karamellisiert, die Erdnüsse zugeben.
3. Unter ständigem Rühren schwenken, bis alle Erdnüsse gleichmäßig überzogen sind.
4. Salz und optional Chili einrühren.
5. Auf Backpapier verteilen und vollständig auskühlen lassen.
6. Grob hacken und über die Tomaten streuen.

Die Kombination aus süßen Tomaten, der salzig-säuerlichen Ponzu-Marinade und den knusprig-karamellisierten Erdnüssen sorgt für viel Umami und einen schönen Kontrast aus Frische und Crunch.