

Caprese mal anders



Im ersten Schritt blanchieren wir 3 gelbe Tomaten, die wir vom Strunk befreien, mit einem scharfen Messer kreuzweise einritzen, für 30-60 Sekunden in kochendes Wasser geben und dann sofort in Eiswasser abschrecken. Die Tomatenhaut kann nun leicht abgezogen werden. Mit einem Teelöffel höhlen wir die Tomaten aus und marinieren sie mit einer Vinaigrette.

Zutaten für die Tomaten-Vinaigrette:

100 ml Olivenöl
1 TL Weißweinessig
½ TL Limonensaft
1 Knoblauch, fein gehackt
1 Schalotte, fein gehackt
1 EL frische Minze, fein gehackt
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Kurz vor dem Servieren füllen wir die Tomaten mit Burrata-Schaum. Dafür pürieren wir alle Zutaten fein und schmecken sie mit Salz und Pfeffer ab.

Anschließend drücken wir die Masse durch ein Sieb, füllen sie in einen Sahnespender, schrauben einen Sprühaufsatz auf und schütteln 12-14 Mal kräftig. Dann muss der Sahnespender mindestens 2 Stunden kalt stehen und vor dem Verwenden noch einmal aufgeschüttelt werden

Zutaten für den Burrata-Schaum:

100 g Mascarpone
100 g Crème fraîche
10 ml Olivenöl
150 ml Burrata-Wasser
150 g Burrata

Zu den gefüllten Tomaten gibt es einen Basilikum-Dip, mit dem sie sich wunderbar anrichten lassen. Für den Dip pürieren wir in einem Mixer die geschälten Knoblauchzehen mit dem Basilikum und dem Olivenöl. Dann geben wir Frischkäse und Crème fraîche dazu, mischen alles nochmal und schmecken die Masse mit Salz und Pfeffer ab.

Zutaten für den Basilikum-Dip:

2 Knoblauchzehen
3 Handvoll frische Basilikumblätter
3 EL Olivenöl
200 g Frischkäse
100 g Crème fraîche
Salz und Pfeffer

Nun schön anrichten und genießen.
Guten Appetit!