

# Tomaten mit Tomaten-Shooter, Tomaten-Oliven-Grissini

## Für zwei Personen

### Für die gefüllte Tomate:

2 sehr große, mittelf. Tomaten	2 Sardellenfilets	4 EL Kapern (mit Kapernwasser)
50 ml trockener Weißwein	1 dicke Scheibe Weißbrot	50 g Butter
2 EL Pinienkerne	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Prise Zucker
weißer Pfeffer	Salz	

### Für den Tomaten-Shooter:

2 Frühlingszwiebeln	2 Orangen	2 EL Butter
2 EL Currypulver	1 Prise Chilipulver	350 ml Tomatensaft
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

### Für die Grissini:

50 ml Tomatensaft	4 getrock. Öl-Tomaten	5 schwarze Oliven
100 g Mehl	1 TL Backpulver	1 TL Natron
2 EL Olivenöl	Meersalz	Salz

### Für die gefüllte Tomate:

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Die Tomaten waschen und einen Deckel abschneiden. Mit einem Teelöffel aushöhlen und innen mit Salz und Zucker bestreuen.

Kapern abtropfen. Weißbrot entrinden und sehr klein hacken. Die Butter erhitzen und die Brösel bei mittlerer Hitze anbräunen. Die Pinienkerne, gehackte Petersilie, Kapern und Weißwein einrühren. Sardellenfilets kleinschneiden und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tomaten mit der Bröselmasse füllen, Deckel auflegen und in eine Auflaufform setzen.

Das Tomatenfruchtfleisch durch ein Sieb streichen oder mit einem Zauberstab pürieren. Mit etwas Wasser und Zucker und Kapernwasser verrühren und über die Tomaten gießen. Im Ofen 20 Minuten garen.

### Für den Tomaten-Shooter:

Frühlingszwiebeln waschen, putzen, vom dunklen Grün befreien und in dünne Ringe schneiden. Butter in einem Topf aufschäumen, Curry und nach Geschmack Chilipulver hineingeben. Mit Tomatensaft ablöschen und das Ganze mit Salz und Zucker würzen. Vom Herd nehmen und mit einem Zauberstab schaumig aufmixen. Orangen halbieren und auspressen. Den Saft und die Frühlingszwiebeln hineingeben.

Etwas Pfeffer darüber geben. In ein Kännchen füllen und zu den gefüllten Tomaten servieren.

### Für die Grissini:

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Mehl in eine Schüssel geben und mit Backpulver, Natron, Salz und Öl vermischen.

Oliven und getrocknete Tomaten klein hacken und mit dem Tomatensaft zur Mehlmische geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Gegebenenfalls noch Mehl hinzufügen. Ausrollen und in 1 cm dicke Streifen schneiden. Mit Wasser bepinseln und mit Meersalz bestreuen.

Auf Backpapier im Ofen backen, bis sie kross sind (15-20 Min.).

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kilian Brandenburg am 24. Juli 2019