

Tomaten-Tarte-Tatin mit Mozzarella und Basilikum-Pesto

Für zwei Personen

Für den Mürbeteig:

100 g Mehl 50 g kalte Butter $\frac{1}{4}$ TL Salz

Für die Tomaten-Tarte Tatin:

150 g gelbe Kirschtomaten 150 g rote Kirschtomaten 1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen 2 Zweige Thymian 2 Zweige Rosmarin
1 TL Puderzucker 1 TL Olivenöl Salz
Pfeffer

Für das Basilikumpesto:

1 Bund (Mini-)Basilikum 1 Knoblauchzehe 80 g Parmesan
25 g Pinienkerne 125 ml Olivenöl Salz
Pfeffer

Für die Garnitur:

1 rohe Knolle Gelbe Bete 50 ml dunkler Balsamicoessig Rucola
Mini-Basilikum 100 ml Olivenöl Salz

Für den Mozzarella:

1 L frische Bio-Vollmilch, mind. 3,8% 1 Zweig Rosmarin 1 EL Essigessenz
1 TL Salz

Für den Mürbeteig: Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl mit 3 EL Wasser, Salz, Butter zu einem Mürbteig vermengen, im Kühlschrank kalt stellen.

Für die Tomaten-Tarte Tatin: Eine metallene Tarteform mit Olivenöl einpinseln und auf den heißen Herd stellen. Zwiebel abziehen, klein schneiden und darin andünsten.

Tomaten halbieren und Schnittflächen mit Puderzucker bestäuben. Mit der Schnittfläche nach unten Tomaten in Tarteform geben. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Beides über Tomaten geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen, ausrollen und über Tomaten legen. Den Rand andrücken und mehrmals den Boden einstechen. Tarte ca. 20 Minuten im Ofen backen, bis der Teig leicht bräunlich ist.

Für das Basilikumpesto: Pinienkerne ohne Öl kurz in einer Pfanne rösten. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Knoblauch abziehen, feinhacken und mit Pinienkernen, Basilikumblätter, Salz und Olivenöl mit dem Stabmixer oder Multizerkleinerer zu einem Pesto zerkleinern.

Zum Schluss geriebenen Parmesan und Olivenöl unterrühren und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Mozzarella: Milch mit Salz und Rosmarinzweig in einem Topf zusammen aufkochen und danach vom Herd nehmen. Rosmarin entfernen, Essigessenz hinzufügen und kurz verrühren, so dass die Milch sofort gerinnt und sich absetzt. Ein kleines Sieb in eine Schüssel stellen und mit einem Passiertuch auslegen. Geronnene Milch ins Tuch gießen und ausdrücken. In der Molke den Mozzarella im Kühlschrank auskühlen lassen.

Für die Garnitur: Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Mini Tarte aus dem Ofen nehmen und kurz stehen lassen. Danach den Teigrand lösen und auf einen Teller stürzen. Selbstgemachten Mozzarella mit Rucola in die Mitte legen und Pesto darüber geben.

Aus Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen. Gelbe Bete waschen, schälen und eine Scheibe schneiden. Dressing auf Tarte verteilen und mit gelber Bete garnieren.

Cornelia Eberwein am 27. September 2022