

# Tomaten-Tatar, Parmesan-Chip, Tomaten-Gel, Basilikum

## Für zwei Personen

### Für das Tatar:

200 g rote Strauchtomaten	200 g grüne Zebratomaten	10 kleine gelbe Tomaten
$\frac{1}{2}$ EL getrocknete Tomaten	$\frac{1}{2}$ Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark	1 EL Kapern	50 ml Tomatensaft
1 EL Sojasauce	1 EL Agavendicksaft	1 TL getrockneter Oregano
$\frac{1}{2}$ TL Chilipulver		

### Für den Chip:

50 g Parmesan

### Für das Tomaten-Gel:

150 ml Tomatensaft	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl	2 g Xanthan	1 TL ital. Kräuter
Salz	Pfeffer	

### Für die Basilikumcreme:

5-6 Zweige Basilikum	4 EL Crème-fraîche	Salz, Pfeffer
----------------------	--------------------	---------------

### Für das Brot:

600 g Dinkelmehl	300 ml lauwarmes Wasser	$\frac{1}{2}$ Würfel frische Hefe
8 schwarze Oliven	1 TL flüssiger Honig	1 TL Salz

### Für die Garnitur:

1 kleines Bund Rucola	10 kleine gelbe Tomaten	$\frac{1}{2}$ Büffelmozzarella
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für das Tatar:** Die Tomaten halbieren, aushöhlen und in kleinste Würfel schneiden. In ein Sieb geben und abtropfen lassen. Schalotte und Knoblauch abziehen und feinschneiden. Tomatenmark mit klein geschnittenen Kapern, getrockneten Tomaten, Schalotten und Knoblauch mischen. Mit Agavendicksaft, Sojasauce, Chilipulver und Oregano abschmecken.

Tomatenwürfel unterheben. Im Sieb die restliche Flüssigkeit für ca. 5 Minuten abtropfen lassen. Tomaten-Tatar in eine Schüssel geben und etwas vom Tomaten-Gel (siehe unten) unterheben, so erhält das Tatar mehr Bindung. In einen Servierring füllen und bis zum Servieren auf einem Küchenpapier zum Abtropfen platzieren.

**Für den Chip:** Parmesan zu langen Stiften hobeln. Mit einem TL zu kleinen Haufen auf ein Backpapier setzen und im Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 6 Minuten backen lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Zum Servieren in das Tatar stecken.

**Für das Tomaten-Gel:** Schalotte und Knoblauch abziehen. Alle Zutaten, bis auf Xanthan, pürieren und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Über ein Sieb abseihen, danach durch ein Passiertuch geben. In einem Topf aufkochen lassen, Xanthan hinzufügen und nochmals aufkochen. In einen Spritzbeutel füllen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

### Für die Basilikumcreme:

Alle Zutaten pürieren, gut abschmecken und bis zum Servieren kaltstellen.

**Für das Brot:** Hefe mit Honig und 3 EL Wasser verrühren. Restliches Wasser und Salz hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen vermengen. Mehl und klein gehackte Oliven dazugeben und gut verkneten. 2 kleine Baguettes daraus formen. In einen kalten Backofen geben, Ofen auf 180 Grad Ober- /Unterhitze stellen und 25 Minuten backen.

**Für die Garnitur:** Tomaten und Mozzarella kleinschneiden und mit Rucola, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Mozzarella schick anrichten.

Sindy Braun am 23. August 2023