

Tomaten-Tarte-Tatin, Burrata, Gremolata, Tomatensorbet

Für zwei Personen

Für die Tarte:

10 Kirschtomaten	1 Blätterteig	1 kleine Knoblauchzehe
1 Zweig Basilikum	1 Zweig Oregano	2 EL Pinienkerne
Parmesan	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Sorbet:

12 große Fleischtomaten	100 ml Tomatensaft	1 TL Honig
2 Spritzer Zitronensaft	1 Prise Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Für die Praline:

150 g Cherrytomaten	$\frac{1}{4}$ Knoblauchzehe	1 Zitrone, Zeste
Eiswasser	Lavendelblüten	2 Lorbeerblätter
60 g Zucker	2 schwarze Pfefferkörner	

Für den Burrata mit Gremolata:

1 Burrata	1 Zitrone, Zeste	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 EL Olivenöl	Salz	

Für die Garnitur:

Basilikumblättchen	essbare Blüten
--------------------	----------------

Für die Tarte:

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Tomaten halbieren und in einer Pfanne mit Öl, Kräutern und fein gehacktem Knoblauch ein paar Minuten anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten mit der Schnittseite nach unten in eine kleine runde Tarteform geben, Blätterteig in Größe der Form zuschneiden und auf die Tomaten legen. Mit einer Gabel ein paar Mal in den Blätterteig einstechen. Tarte bei 200 Grad im Ofen backen, bis der Teig knusprig ist.

Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Tarte stürzen, mit frischen Kräutern und gerösteten Pinienkerne bestreuen und etwas Parmesan darüber reiben.

Für das Sorbet:

Kleines Förmchen ins Eisfach stellen. Tomaten und Tomatensaft ca. 45 Minuten vor Zubereitung in den Kühlschrank geben.

Kerne und grüne Teile der Tomaten entfernen, mit dem Pürrierstab feinmixen, die übrigen Zutaten dazugeben und in die Eismaschine füllen.

Für die Praline:

Cherrytomaten waschen, am Ende über Kreuz einritzen und 30 Sekunden in kochendes Wasser tauchen. Sofort im bereitgestellten Eiswasser abschrecken und Haut abziehen.

125 ml Wasser, Zucker, feingeschnittene Knoblauchzehe, Lorbeerblätter, Pfeffer und Zitronenzeste zu einem würzigen Sud aufkochen und dann abkühlen lassen.

Tomaten in ein sauberes Gefäß einfüllen und den Sud dazu gießen.

Tomaten erst in Olivenöl und dann in Lavendelblüten wälzen.

Für den Burrata mit Gremolata:

Petersilie fein hacken, mit Zitronenzeste vermischen und Salz abschmecken.

Etwas Gremolata und Öl über die Burrata geben.

Für die Garnitur:

Das Gericht auf Tellern anrichten, ausgarnieren und servieren.

Katja Zimny am 23. August 2023