

Gefüllte Ochsenherztomate, Bruschetta, Parmaschinken

Für zwei Personen

Für das Basilikum-Pesto:

100 g Basilikum	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
20 g Parmesan	2-3 EL Pinienkerne	50 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die gefüllte Tomate:

2 Ochsenherztomaten	2 Burrata	1-2 Zweige Basilikum
Salz		

Für die Bruschetta:

4 Scheiben Baguette	8 Scheiben Parmaschinken	3 Pfirsiche
1 Knoblauchzehe	Sonnenblumenöl	Olivenöl
1 EL brauner Zucker		

Für das Basilikum-Pesto:

Die Pinienkerne anrösten und kurz auskühlen lassen. Knoblauch abziehen. Parmesan reiben. Basilikum mit Knoblauch, Parmesan, Pinienkernen, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einen Blender geben und pürieren. Mit Zitronensaft abschmecken und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die gefüllte Tomate:

Einen Deckel von den Tomaten abschneiden und die Tomaten aushöhlen. Das Innere der Tomate leicht salzen. Tomate mit Basilikum-Pesto austreichen. Burrata in die Tomate legen und umgedreht auf einen Teller legen. Mit Basilikum-Pesto und frischem Basilikum garnieren.

Für die Bruschetta:

Pfirsiche waschen, in Scheiben oder Schnitze schneiden. Pfirsiche in etwas Öl braten. Sobald sie etwas Farbe angenommen haben mit dem braunen Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Baguettescheiben in Olivenöl mit angedrückter Knoblauchzehe rösten.

Geröstete Brotscheiben mit etwas cremiger Burrata (s.o.) bestreichen und mit Pfirsichen und Parmaschinken belegen.

Sascha Kunfermann am 20. August 2024