

# Burrata mit Ofen-Tomaten, spanische Krokette, Ei

## Für zwei Personen

### Für den Burratao:

6 bunte Cherry-Rispen Tomaten	2 Zehen Knoblauch	1 Mini-Burrata à 120 g
50 g geriebener Parmesan	1 EL Pinienkerne	30 ml dunkler Aceto Balsamico
30 ml Olivenöl	1 Bund Basilikum	2 Zweige Thymian
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

### Für die spanischen Krokette:

7 Scheiben Serrano-Schinken	100 g Manchego	1 Limette
3 Eier	125 ml Milch, 3,5 %	20 g Butter
20 g Mehl	200 g Reismehl	200 g Paniermehl
2 L Sonnenblumenöl	Mehl	Muskatnuss
Chiliflocken	Salz	Pfeffer

### Für das pochierte Ei:

10 Stangen grüner Spargel	1 cm Ingwer	1 Zitrone
2 Eier	100 ml Weißweinessig	1 TL Butter
20 ml Olivenöl	1 Prise Zucker	Salz
Pfeffer		

Für die Tomaten Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Spanischen Krokette Sonnenblumenöl in einer Fritteuse auf 170 Grad erhitzen. Für die Eier in einem Topf Wasser zum Kochen bringen

. Für die Ofen-Tomaten Tomaten waschen, trockenreiben und in eine Auflaufform geben. Knoblauch abziehen und 1½ Zehen zu den Tomaten pressen. Thymian abbrausen, trockenwedeln, zu Tomaten geben. Mit Olivenöl und Aceto Balsamico beträufeln. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Für 10 bis 15 Minuten in den Ofen geben.

Für das Basilikum-Pesto Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen. Basilikum, Pinienkerne, ½ Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer mit Olivenöl pürieren. Eine Handvoll Parmesan einarbeiten.

Für den Parmesan-Cracker Pfanne erhitzen. Restlichen Parmesan schmelzen, bis der Käse leicht bräunlich wird. Vom Herd nehmen und kleine Cracker ausstechen. Erkalten lassen. Burrata halbieren. Ofen-Tomaten und Parmesan-Cracker darauf anrichten. Mit Basilikum-Pesto, Olivenöl und Aceto Balsamico garnieren.

Für die Spanischen Krokette Serrano klein schneiden. Manchego fein reiben. Butter erhitzen, Mehl zugeben. Milch unter ständigem Rühren unterrühren. Manchego und Serrano hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen, mit Muskatnuss abschmecken. Béchamel abkühlen lassen und ins Gefrierfach geben. Arbeitsfläche bemehlen. Béchamel darauf geben, Rolle formen und circa 5 cm lange Krokette abschneiden. Eier aufschlagen und verquirlen. Krokette in Reismehl wenden, dann durch die Eier und durch Paniermehl ziehen. Für 2-3 Minuten goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Limette abbrausen, abtrocknen, Schale abreiben. Krokette mit Salz und Limettenabrieb würzen.

Für das pochierte Ei kochendem Wasser Essig zufügen. Eier samt Schale für 10-12 Sekunden ins Essigwasser geben, herausnehmen. Mit einem Löffelstiel einen Strudel im Essigwasser erzeugen. Eier vorsichtig aufschlagen, ins Wasser geben und 3 Minuten pochieren.

Für den Spargel Zitrone waschen, trockenreiben und in Scheiben schneiden. Ingwer waschen. Wasser in einem Topf mit Salz, Zucker, Ingwer und einer Scheibe Zitrone zum Kochen bringen.

Holziges Ende der Spargelstangen entfernen. Spargel für 2-3 Minuten im Wasser blanchieren. Kalt abschrecken. Olivenöl erhitzen, Spargel darin anschwanken. Mit Salz und Pfeffer würzen, Butter zum Aromatisieren hinzufügen. Spargel mittig halbieren und mit pochiertem Ei anrichten.

Burrata mit Ofen-Tomaten, Spanische Krokette und Pochiertes Ei mit grünem Spargel auf Tellern anrichten und servieren.

Alexandre Bidault am 31. Mai 2016