

Verschiedenes von Tomaten

Für 4 Personen

5 Fleischtomaten	3 Romatomaten	4 gelbe Kirschtomaten
4 rote Kirschtomaten	3 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer
1/2 TL Puderzucker	5 Blatt Gelatine	1 Prise Zucker
100 g Sahne	4 Stängel Oregano	250 g Mehl
20 g Hefe	ca. 130 ml Wasser	1 Ei
1 Zwiebel	200 g Ricotta	

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Alle Tomaten waschen, am Strunk einritzen, kurz in kochendes Wasser geben, kalt abschrecken und die Haut abziehen, bei den Kirschtomaten das Grün dran lassen. Die Eiertomaten in Viertel schneiden und entkernen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und dieses mit Olivenöl bepinseln. Die Tomatenviertel mit Salz, Pfeffer und Puderzucker würzen und darauf legen. Im vorgeheizten Ofen die Tomaten ca. 40 Minuten trocknen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eine Fleischtomate in Achtel schneiden und entkernen. Restliche Fleischtomaten grob schneiden und mit den Kernen pürieren und durch ein Sieb streichen. 300 ml von diesem Tomatenpüree abmessen und in einem Topf erwärmen. Das restliche Püree beiseite stellen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und im warmen Tomatenpüree auflösen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, in eine Schüssel umfüllen. Die Sahne schlagen und unter das Tomatenpüree ziehen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und das Tomatenmousse im Kühlschrank ca. 2 Stunden fest werden lassen. Oregano abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Mehl in eine Schüssel geben und eine Kuhle eindrücken. Hefe zerbröseln und in 50 ml lauwarmen Wasser verrühren. In die Kuhle schütten und 1 TL Zucker darauf geben. Auf den Mehtrand 1 Prise Salz, Hälfte der Oregano-blättchen sowie 1 EL Olivenöl geben, Ei einschlagen und alles vermischen, und nach und nach das restliche Wasser zugeben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in eine große Schüssel geben, abdecken und 30 Minuten gehen lassen. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, restliches Tomatenpüree dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Den Backofen auf 230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Hefeteig dünn ausrollen, in 4 Portionen schneiden, mit dem eingekochten Tomatenpüree bestreichen, die Fleischtomatenachtel drauf legen, den Ricotta darauf verteilen, etwas Olivenöl darüber träufeln und im 230 Grad heißen Ofen ca. 8 Minuten backen. Die Kirschtomaten würzen. Zum Anrichten je ein gebackenes Teigstück auf dem Teller anrichten, mit den getrockneten Tomaten und den Kirschtomaten belegen, mit restlichem Oregano dekorieren. Aus dem Tomatenmousse Nocken ausstechen, mit auf dem Teller anrichten und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 30. Juli 2014