

Toskanisches Brotkompott mit Basilikumsalat, Büffelfeta

Für 4 Personen

400 g Ciabatta	3 Zehen Knoblauch	1 Zweig Rosmarin
3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	1 rote Zwiebel
200 g Tomatensugo	250 g Kirschtomaten	50 g schwarze Oliven
16 Kapernäpfel		

Für den Basilikumsalat:

1 Bund Basilikum	1 EL alten Balsamico	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Für den Büffelfeta:

4x 125 g Büffelfeta	4 TL brauner Zucker
---------------------	---------------------

Das Brot würfeln (ca. 1,5 x 1,5 cm), Knoblauch schälen, Rosmarin waschen und trocken schütteln. Brotwürfel in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anrösten, Rosmarin und 1 Knoblauchzehe zum Aromatisieren mit in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel schälen, würfeln. Restlichen Knoblauch auch würfeln und mit der Zwiebel in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit dem Sugo ablöschen und mit den Kirschtomaten, Oliven und Kapernäpfel vermengen. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter zupfen und in eine Schale geben. Balsamico mit 2 EL Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer in ein Glas geben und mit einem Löffel vorsichtig durchrühren. In diesem Fall soll keine Emulsion entstehen. Ein Esslöffel über die Basilikumblätter geben und diese damit abglänzen.

Den Käse mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

Kurz vor dem Anrichten die Brotwürfel unter die Tomatenmasse geben. Das Brotkompott in einem Ring anrichten. Darauf den geflammten Käse anrichten und Basilikum obenaufgeben. Die Balsamico-Ölmischung darum verteilen, nochmal mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Tarik Rose am 24. Juli 2015