

Ochsenherztomaten in Kräuter-Panade mit Oliven-Creme

Für 4 Personen

Für die Tomaten:

4 Ochsenherztomaten	2 Stiele glatte Petersilie	2 Stiele Dill
2 Stiele Majoran	2 Stiele Thymian	1/2 Bund Schnittlauch
8 EL Pankomehl	Salz	Zucker
Pfeffer	3 EL Butterschmalz	1 Knoblauchzehe

Für die Olivencreme:

75 g schwarze Oliven	75 g grüne Oliven	100 g Frischkäse
100 g Crème-fraîche	Salz	1 TL Fenchelsaat
2 EL Sonnenblumenkerne	4 Sch. Sonnenblumenkernbrot	1 Handvoll Rauke
1 EL Olivenöl		

Die Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz in kochendes Wasser geben, herausnehmen und dann die Haut abziehen.

Petersilie, Dill, Majoran und Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Von den Kräuterblättchen einige für die Deko zurückbehalten, den Rest fein schneiden.

Die geschnittenen Kräuter und Pankomehl im Cutter zu einem grünen Paniermehl mixen.

Für die Olivencreme die Oliven klein hacken.

Frischkäse und Crème fraîche miteinander vermischen, die Oliven dazugeben und mit Salz und etwas Fenchelsaat abschmecken.

Die Sonnenblumenkerne ohne Fett in der Pfanne rösten und mit restlicher Fenchelsaat und Salz würzen. Die Brotscheiben toasten.

Rauke abbrausen, trocken schütteln und gut abtropfen lassen.

Die Brotscheiben mit Olivencreme bestreichen.

Die gehäuteten Tomaten in 1-1,5 cm dicke Scheiben schneiden, mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen, die Tomatenscheiben von beiden Seiten in die Pankomehl-Kräuter-Brösel drücken.

In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und mit einer angedrückten Knoblauchzehe aromatisieren, die panierten Tomatenscheiben dazugeben und langsam knusprig braten.

Die gebratenen Tomaten vorsichtig auf das Brot legen, die Rauke mit Olivenöl beträufeln und darauf geben, mit restlichen Kräutern und Olivencreme garnieren, Sonnenblumenkerne drüberstreuen.

Jacqueline Amirfallah am 26. August 2020