

Süß-scharfes Tomaten-Carpaccio mit Burrata

Für 4 Personen

400 g bunte Tomaten	1 rote Zwiebel	6 EL heller Balsamico
1 TL Honig	3 EL süße Chilisauce	8 EL Olivenöl, kalt gepresst
1 rote Chili	4 Stängel Basilikum	Salz
Pfeffer	1 Bio-Zitrone	2 Burrata-Kugeln à 150 g

Die Tomaten waschen, abtrocknen, den Stielansatz ausschneiden. Die Tomaten in möglichst dünne Scheiben schneiden und rosettenartig auf vier großen Tellern anrichten.

Die Zwiebel schälen und in feinste Würfel schneiden, auf den Tomaten verteilen.

Balsamico, Honig, Chilisauce und 3 EL vom Olivenöl gut verrühren.

Chili waschen, der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und Chili sehr fein würfeln.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und 2/3 davon in feine Streifen schneiden.

Chili und Basilikumstreifen unter die Marinade mischen und diese mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Marinade mit einem Pinsel auf den Tomatenscheiben verstreichen.

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Zitronensaft und -schale in eine kleine Schüssel geben und das restliche Olivenöl kräftig unterrühren.

Burrata halbieren und jeweils mit den Schnittflächen nach oben auf die Tomaten setzen.

Die Burratahälften mit zwei Gabeln leicht auseinanderziehen und mit etwas Salz bestreuen.

Dann mit dem Zitronenöl beträufeln und mit den restlichen Basilikumblättern garnieren.

Christian Henze am 25. August 2022