

Landbrot mit alten Tomaten, Kapern-Mayonnaise, Kapern

Für zwei Personen

Für das Brot:

1 Sch. Sylter Sauerteigbrot 50 g Butter

Für die Tomaten:

100 g alte Tomaten 1 rote Zwiebel 2 EL weißer Balsamicoessig

6 EL Olivenöl 20 g Schnittlauch Zucker

Salz Pfeffer

Für die Mayonnaise:

1 Ei (Eigelb) 1 EL Dijonsenf 3 EL Kapern

150 ml Rapsöl Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

1 EL Kapern 20 g Schnittlauch Rapsöl

Für das Brot:

Das Sylter Brot von beiden Seiten in etwas Butter anrösten und auf einem Küchentuch beiseite stellen.

Für die Tomaten:

Alte Tomaten waschen, trockentupfen, in verschiedenen Größen schneiden und mit Balsamicoessig, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker marinieren.

Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, feinschneiden und unter den Tomatensalat mischen.

Für die Mayonnaise:

Kapern feinhacken. Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb mit Senf mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Diese Mischung mit dem Rapsöl langsam bis zur gewünschten Konsistenz mit einem Stabmixer emulgieren. Gehackte Kapern dazugeben.

Für die Garnitur:

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden.

Eine hohe Pfanne mit Öl aufsetzen. Kapern kurz in heißem Fett backen, herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Auf das Röstbrot die Tomaten legen und mit der Kapernmayonnaise ausgarnieren. Die gepoppten Kapern und Schnittlauch darüber streuen und servieren.

Nelson Müller am 06. Mai 2020