

Tomaten-Salat

Für 2 Portionen

6 - 8 Strauchtomaten	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 weiße Zwiebel
2 EL Pflanzenöl	Weißweinessig	Salz, Pfeffer

Die weiße Zwiebel schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser etwa zehn Sekunden vorgaren. Anschließend in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Die Strauchtomaten auf eine feuerfeste Oberfläche (z.B. einen umgedrehten Topf) legen, ringsum mit einem Bunsenbrenner abflämmen, bis die Haut Blasen wirft und stellenweise mit einem knackenden Geräusch aufplatzt. Nun lässt sich die Haut der Tomaten mit einem kleinen Gemüsemesser leicht abziehen. Die abgezogenen Tomaten vierteln, den Strunk entfernen, das Kerngehäuse herausnehmen und in einen Mixbecher füllen und die Tomatenfilets der Länge nach halbieren. Für das Dressing die Tomatenkerne mit Hilfe eines Pürierstabs mixen, dabei das Pflanzenöl einlaufen lassen, mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und durch ein feines Sieb passieren. Tomatenfilets mit dem Tomatendressing marinieren und auf Tellern anrichten. Die Zwiebelstreifen mit einer Prise Salz und einem Spritzer Essig marinieren und „darüber fallen lassen“. Basilikumblättchen hineinstecken und mit etwas Tomatendressing umträufeln.

Alexander Herrmann am 27. Januar 2014