

Tomaten-Salat

Für 2 Portionen

1 Ciabatta	1 Ochsenherztomate	20 kleine Wildtomaten
2 dunkelfarbige Tomaten	2 Strauchtomaten	2 Zweige Rosmarin
1 Zehe Knoblauch	1 - 2 EL Sojalecithin	Olivenöl, Meersalz

Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Ciabatta in etwa 1,5 Zentimeter dicke Scheiben schneiden, vierteln (das Brot ist somit beinahe gewürfelt), in einer Pfanne mit Olivenöl und Knoblauch von allen Seiten knusprig braten und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Die Ochsenherztomate in dicke Scheiben schneiden, in die Mitte jedes Tellers legen und mit Meersalz bestreuen. Die dunkelfarbig Tomaten oben und unten abschneiden, an den Seiten einschneiden, das Kerngehäuse herausnehmen und auf den Ochsenherztomaten anrichten. Das übriggebliebene Fruchtfleisch zusammen mit den beiden Strauchtomaten mixen, mit Salz abschmecken, durch ein feines Sieb passieren, in einen Topf füllen und auf dem Herd bei schwacher Hitze temperieren. (Der Tomatensud sollte lauwarm sein) Die Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Wildtomaten und Rosmarinnadeln zugeben, durchschwenken, mit einer kleinen Prise Salz würzen und Wildtomaten samt Rosmarinnadeln auf den Ochsenherztomaten verteilen. Den warmen Tomatensud mit ein bis zwei Esslöffeln Sojalecithin schaumig aufmixen, anschließend auf dem Tomatensalat anrichten und die Ciabattastücke dazwischensetzen.

Alexander Herrmann am 02. Juli 2014