

Toskanisches Brot-Kompott

Für 4 Personen

Für das Brot:

400 g Ciabatta	1 Zweig Rosmarin	2 Knoblauchzehen
1 rote Zwiebel	200 ml Tomatensugo	Salz, Schwarzer Pfeffer
Olivenöl	250 g Kirschtomaten	50 g schwarze Oliven
16 Kapernäpfel		

Für den Büffelfeta:

4 x 125 g Büffelfeta	brauner Zucker
----------------------	----------------

Für den Basilikumsalat:

1 Bund Basilikum	1 EL alten Balsamico	2 EL gutes Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Für das Brot:

Das Brot in ca. 1,5 x 1,5 cm große Würfel schneiden und in Olivenöl anrösten. Mit einem Zweig Rosmarin und einer Zehe Knoblauch parfümieren. Evtl. das Brot im Ofen noch ein wenig nachrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In der Zwischenzeit den Knoblauch und die roten Zwiebeln würfeln, anschwitzen, mit dem Sugo ablöschen und mit den Tomaten, den Oliven und den Kapernäpfeln vermengen. Erst kurz vor dem Anrichten das Brot zugeben, damit es knusprig bleibt.

Die Oliven und Kapernäpfel können auch in einer Pfanne mit etwas braunem Zucker karamellisiert und später um das Kompott herum verteilt werden.

Für den Büffelfeta:

Den Käse mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

Für den Basilikumsalat:

Die Blätter vom Basilikum zupfen und in eine Schale geben. Den Essig, das Olivenöl, Salz und Pfeffer in ein Glas geben und mit einem Löffel vorsichtig durchrühren. In diesem Fall soll keine Emulsion entstehen. Einen Esslöffel der Marinade zu den Blättern geben und diese damit abglänzen.

Das Brotkompott fertig stellen und in einem Ring anrichten. Darauf den geflammten Käse anrichten und mit dem Basilikum toppen. Die BalsamicoÖlmischung darum verteilen. Und noch mal mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Tarik Rose am 07. April 2018