

Pesto-Tomate

Für zwei Portionen

1 Ochsenherz-Tomate	4-6 Zweige Blattpetersilie	2 Zweige Basilikum
1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone	2 EL Pinienkerne
1 Scheibe Toastbrot	50-100 g Parmesan (am Stück)	Rapsöl, Olivenöl
Meersalz		

Die Pinienkerne auf einem Blech im Backofen, bei 160 °C Umluft, circa zehn bis zwölf Minuten hellbraun rösten.

Vom Toastbrot die Rinde entfernen, das Brot in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Rapsöl, bei mittlerer Hitze, von allen Seiten knusprig braun braten. Anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen und die Croûtons mit einer kleinen Prise Salz würzen.

Die Petersilienblättchen von den Zweigen zupfen und zusammen mit einer Prise Meersalz und drei dünnen Scheiben Knoblauch in einem Mörser zerreiben. Anschließend einen Schuss Olivenöl zugeben und das Ganze zu einem aromatischen Petersilienöl verreiben.

Die Ochsenherztomate in zwei daumendicke Scheiben schneiden und dabei „Boden“ und „Deckel“ der Tomate entfernen. Die Tomatenscheiben in eine heiße Pfanne ohne Fett legen und von beiden Seiten rösten.

Je eine geröstete Tomatenscheibe auf jeden Teller setzen, mit einer Prise Meersalz bestreuen, etwas Zitronenschale darüber reiben und mit Pinienkernen, sowie Croûtons bestreuen. Das Petersilienöl großzügig um die Tomatenscheibe träufeln.

Die Basilikumblättchen von den Zweigen zupfen, mit einer kleinen Prise Salz, sowie einigen Tröpfchen Olivenöl marinieren und den Basilikum-Salat mittig auf den Tomatenscheiben anrichten. Mit einem Sparschäler dünne Streifen vom Parmesan abziehen und die „Pesto-Tomate“ damit bestreuen.

Alexander Herrmann am 07. Mai 2015