



SO moelleux getrocknete Tomaten

Le Tomato & Co



By Laurent Lemaire

Verwendetes Bridor-Brot: 36108

SO moelleux getrocknete Tomaten 140 g



ZUTATEN FÜR 10 SANDWICHES:

FÜR DIE PISTOU-BUTTER:

- 200 g Butter
- 30 g geröstete Pinienkerne
- 1 Bündel Basilikum
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Olivenöl
- 2 g Salz

FÜR DIE KONFIERTEN TOMATEN:

- 1,5 kg Tomaten
- 10 g Salz
- 25 g Zucker
- 3 g Pfeffer
- 100 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Thymianzweig

FÜR DEN HAUSGEMACHTEN KETCHUP:

- Kerne der Tomaten
- 70 g Rohrzucker
- 50 g Banyuls-Essig
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Thymianzweig
- 50 g gehobelte Mandeln

FÜR DIE BASILIKUM-ERDBEEREN:

- 200 g Erdbeeren
- 1 Bündel Basilikum
- 100 ml Olivenöl

AUSSERDEM:

- 2 Burrata-Käse
- 100 g gehobelter Parmesan
- 1 Treviso-Salat
- 30 orangefarbene Kirschtomaten

VORBEREITUNGEN:

• Zubereitung der Pistou-Butter: Die Butter soll cremig-weich sein. Die Pinienkerne, den Knoblauch und das Basilikum fein pürieren, das Salz hinzugeben und alles unter die weiche Butter mischen. Gut zu einer homogenen Masse verrühren und kühl stellen.

• Für die konfierten Tomaten die Tomaten schälen, in Viertel schneiden und die Kerne entfernen (diese für den Ketchup verwenden). Die entkernten Viertel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, salzen, mit Zucker bestreuen, pfeffern, mit Olivenöl beträufeln, Knoblauch und Thymian zugeben und 4 h bei 90°C backen.

• Zubereitung des hausgemachten Ketchup: Den Rohrzucker in einen Topf geben, erhitzen. Wenn der Zucker karamellisiert ist, mit dem Essig ablöschen, die Tomatenkerne, den Knoblauch, die Mandeln und den Thymian hinzugeben, für 40 min bei 140°C im Ofen backen. Pürieren, durchpassieren, abschmecken und kühl stellen.

• Für die Basilikum-Erdbeeren die Erdbeeren halbieren, das Basilikum hacken, alles mit dem Öl vermischen und mindesten 3 h durchziehen lassen.

• Die kleinen Tomaten halbieren und den Treviso-Salat in feine Streifen schneiden.

ANRICHTEN:

Das Brot aufschneiden und mit der Pistou-Butter bestreichen. Die Kirschtomaten und die Erdbeeren darauf geben, mit konfierten Tomatenscheiben und dem zerdrückten Burrata-Käse bedecken. Treviso-Salat und gehobelten Parmesan darüber geben.