

Tomaten-Tarte mit »Bonbon-Tomaten«, Burrata-Espuma und Zitronen-Basilikum

Von: Beate Rothärmel
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 60 Min.
Zzgl. Trockenzeit

Zubereitung

Das Ei in kochendem Wasser 10 Minuten hart kochen.

Das Mehl mit Butter und Salz vermischen, anschließend den gehackten Zitronen-Thymian sowie das Tomatenpulver hinzufügen, mit der Milch und dem durch ein Sieb gestrichenen Eigelb abschließen.

Den Teig 4 mm dünn ausrollen und mit einer Ausstechform Kreise ausstechen. Bei 160°C ca. 12 Minuten backen.

Die Rispentomaten entkernen und zerkleinern.

Zunächst die Schalottenwürfel in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, dann die Tomaten und das Salz hinzufügen.

Bei geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten dünsten, bis ein „trockenes“ Fondue entsteht.

Abkühlen lassen und das gehackte Basilikum hinzufügen.

Wasser, Essig, Zucker sowie die Kräuter zusammen aufkochen und über die Kirschtomaten gießen. Das Ganze mindestens 2 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

Burrata mit der Sahne und dem Essig mixen und mit Gewürzen abschmecken.

Mit 2 Patronen in einen Siphon füllen und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

In der Mitte des Tellers einen Punkt aus Tomaten-Fondue setzen, um die Tomaten-Tarte zu fixieren.

Anschließend das Tomatenfondue auf der Tarte verteilen, die Kirschtomaten-Bonbons am Rand, dabei die Farben mischen.

In der Mitte mit der Burrata-Espuma sowie einigen jungen Limetten-Basilikum-Blättern abschließen.

Einkaufsliste

Zutaten

280 g Mehl
180 g Butter
100 ml Milch
1 Ei
½ Bd. Zitronen-Thymian
6 g Salz
10 g Tomatenpulver

Tomaten-Fondue:

1 kg Rispentomaten
1 Schalotte
1 Bd. Zitronen-Basilikum
Olivenöl
Salz

300 g bunte Kirschtomaten
100 ml Rotweinessig
50 g Zucker
¼ l Wasser
Rosmarin, Oregano,
Bohnenkraut

2 Burrata
100 g Creme Fraiche
1 TL Balsamico Essig weiß