

Michael Kempf
Tomatenemulsion mit Tandoori-Wassermelone,
Burrata und Oliven

Dienstag, 8. August 2017

Rezept für 4 Personen

Dauer: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht
Gourmet-Küche / Leichte Küche

Zutaten:

Für die Tomatenemulsion:

| | |
|----------|---|
| 2 | Schalotten |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 30 g | frischer Bio-Ingwer |
| 1 EL | brauner Zucker |
| 1 EL | Rotweinessig |
| 1 | Bio-Limette |
| 4 Stiele | Zitronengras |
| 800 ml | Tomatensaft |
| etwas | Meersalz |
| etwas | rote Tandoori-Paste (aus dem Glas; Asialaden) |
| 3 EL | hochwertiges Olivenöl |

Für den Salat:

| | |
|----------|------------------------------|
| 2 | Strauchtomaten |
| 100 g | Wassermelonen-Fruchtfleisch |
| 1 | Bio-Limette |
| 2 EL | Rapsöl |
| etwas | Salz |
| etwas | weißer Pfeffer aus der Mühle |
| 2 Zweige | Minze |
| 2 Zweige | Basilikum |

Außerdem:

| | |
|-------|--|
| 250 g | Mini-Burrata (ital. Weichkäse, ähnlich Mozzarella) |
| 1 EL | grüne Oliven ohne Stein |
| 2 EL | Sauerklee (alternativ Rucola) |

Zubereitung:

1. Schalotten und Knoblauch schälen. Schalotten, Knoblauch und Ingwer (mit Schale) in feine Scheiben schneiden.
2. Zucker in einem Topf hell karamellisieren. Schalotten, Ingwer und Knoblauch zugeben und hellbraun anrösten. Mit dem Essig ablöschen und komplett einkochen.
3. Limette heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Limettensaft auspressen. Zitronengras putzen, harte äußere Blätter entfernen. Weiche Teile fein schneiden. Zitronengras, Tomatensaft, Salz, Tandoori-Gewürz (vorsichtig dosieren, da aromaintensiv!), Limettensaft und -schale zur Essigreduktion geben. Bei schwacher Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

4. Inzwischen Tomaten kurz in heißem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und die Schale abziehen. Tomaten vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Burrata auf Küchenpapier abtropfen lassen. Nach Belieben und je nach Größe vierteln.
6. Melonenfruchtfleisch in feine Würfel schneiden und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
7. Für den Salat Limette heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Limette auspressen. Limettensaft, -schale und Öl verrühren. Tomaten- und Melonenwürfel zugeben. Mit den Gewürzen abschmecken.
8. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und abzupfen. Blättchen in feine Streifen schneiden und unter den Salat mischen.
9. Die Tomaten-Emulsion durch ein feines Sieb passieren. Das Olivenöl kurz vor dem Servieren einrühren.
10. Oliven in feine Scheiben schneiden.
11. Sauerklee verlesen, abspülen und abtropfen lassen.
12. Wassermelonensalat mit Hilfe von Garnieringen in tiefen Tellern anrichten. Burrata, die grünen Oliven und Sauerklee darauf anrichten.
13. Die Emulsion nochmals leicht erwärmen und am Tisch um den Salat angießen.

Tipp: Die Emulsion kann kalt, sowie heiß serviert werden...je nach Außentemperatur.

Pro Portion: ca. 360 kcal / 1512 kJ

13 g Kohlenhydrate, 14 g Eiweiß, 27 g Fett