

Gebratener Römersalat | Tomaten Chutney | Burrata Espuma | Thymian Vinaigrette

Zutaten

Gebr. Römersalatherzen:

4	Römersalatherzen
1	Schalotten
10	ml Olivenöl
1	Thymian Zweig
	Salz, Pfeffer

Tomaten Chutney:

200 g	Cherry Tomaten
500 g	Tomaten
150 g	Schalotten
1 Zehen	Knoblauch
1 TL	Koriander
1 TL	Senfsamen, gelb
5 g	Meersalz
200 ml	Apfelessig
100 g	Zucker, braun

Burrata Espuma

2	Burrata
100 g	Mascarpone
5 ml	Weißweinessig
15 ml	Olivenöl
	Salz

Thymian-Vinaigrette

150 ml	Apfel-Rhabarbersaft
1	Schalotte
20 g	Thymian
100 ml	Olivenöl
1	Zitrone
50 g	Senf
2	Tomaten



Anleitung

Gebr. Römersalatherzen

1. Römersalat längs halbieren, waschen und trocken tupfen.
2. Salat mit der Schnittfläche nach unten in einer Pfanne stark anrösten und sobald der Salat Farbe bekommen hat, rausnehmen.
3. Schalotten in feine Würfel schneiden, in Olivenöl und Thymian anschwemmen.
4. Römersalat wieder in die Pfanne legen und für ca. 3 Minuten abdecken.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tomaten Chutney

1. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen und häuten. In grobe Stücke schneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Den Koriander und Senf in einem ausreichend großen Topf ohne zusätzliches Fett kurz anrösten, bis sie anfangen zu duften. Dann die Tomaten und alle restlichen Zutaten dazu geben und 1 bis 1,5 Stunden bei schwacher bis mittlerer Hitze unter häufigem rühren zu einer sämigen Masse einkochen.
3. Cherry Tomaten vierteln und vorm servieren unterheben.

Burrata Espuma

1. Burrata samt Flüssigkeit, Mascarpone, Olivenöl, Weißweinessig, Salz in ein hohes Gefäß geben.
2. Mit einem Pürierstab fein mixen und die Masse in eine Espuma-Flasche füllen.
3. In den Kühlschrank stellen.
4. Etwa zwei Stunden vor dem Anrichten eine Sahnekapsel einsetzen und kräftig schütteln.

Thymian-Vinaigrette

1. Kleinen Topf aufstellen, Schalotte in Würfel schneiden und mit etwas Öl ohne Farbe braten. Apfel-Rhabarbersaft aufgießen und auf die Hälfte reduzieren.
2. Vom Herd nehmen ca. 15 min auskühlen lassen, Olivenöl, Senf, Salz und Zitronensaft hinzufügen und mit einem Mixstab aufmontieren.
3. Tomaten in feine Würfel schneiden, Thymian fein hacken und zur Vinaigrette hinzufügen
4. Noch einmal abschmecken.