

Hier und heute



Gebratener Ricotta mit Salat von bunten Tomaten und selbstgemachtem Basilikumöl

Knusprig gebratener Ricotta trifft auf frischen, bunten Salat aus regionalen Tomaten – veredelt mit selbstgemachtem Basilikumöl. Olaf Baumeister zeigt, wie es geht.

Rezept

Gebratener Ricotta mit Salat von bunten Tomaten und selbstgemachtem Basilikumöl

von Olaf Baumeister für 2 Portionen

Zutaten für den Ricotta

- 2 Scheiben Ricotta à 120 g
- je ein halber TL fein gehackter Thymian und Rosmarin
- 2 TL Honig
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Mehl
- warmgepresstes Olivenöl zum Braten

Zubereitung

Den Ricotta in Scheiben schneiden und mit Honig einstreichen. Mit fein gehacktem Thymian und Rosmarin bestreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Mehl mehlieren. Die Scheiben in einer vorgeheizten Pfanne mit Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Für das Basilikumöl

- 150 ml kaltgepresstes Olivenöl
- 2 Zweige frisches Basilikum
- 1 kleine Knoblauchzehe, angedrückt
- Schale einer Viertel Bio-Zitrone
- je ein kleiner Zweig Thymian und Rosmarin

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Glasflasche füllen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

Zutaten für den Tomatensalat

- 600 g gemischte, vollreife Tomaten, z.B. Kirschtomaten, Ochsenherztomaten oder Tomaten nach Verfügbarkeit
- je 4 Zweige frischer grüner und/oder roter Basilikum
- Grobes Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 6 EL selbstgemachtes Basilikumöl (siehe oben)

Zubereitung

Die Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien, in dünne Scheiben schneiden und auf zwei Tellern verteilen. Das Basilikum in feine Streifen schneiden und darauf verteilen. Alles mit Salz und Pfeffer vorsichtig würzen und mit dem Basilikumöl beträufeln.

Tipp: Wer den Salat etwas kräftiger mag, kann auch zusätzlich mit einem Spritzer dunklem Balsamessig würzen.