

Hier und heute



Bunter Tomatensalat mit Gewürzöl und Burrata

Köchin Julia Floß kombiniert bunte Tomaten mit würzigem Fenchelöl, cremiger Burrata und frischen Kräutern - ideal als Vorspeise oder leichtes Hauptgericht.

Rezept

Bunter Tomatensalat mit Gewürzöl und Burrata

von Julia Floß für vier Portionen

Zutaten

- 80 ml Olivenöl
- 1 EL zerstoßene Fenchelsamen
- 1 TL Piment d'Espelette (alternativ Chiliflocken)
- 1-2 rote Zwiebeln
- 1 EL Sherryessig oder heller Balsamessig
- 1 Prise Zucker
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 kg bunte, sehr reife Tomaten
- 2-3 Kugeln Burrata
- 4-8 Sardellenfilets (nach Geschmack mehr dazugeben)
- 2-4 Zweige Basilikum

Zubereitung

Das Olivenöl in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen und die Fenchelsamen sowie den Piment d'Espelette hinzufügen. Mit einem Holzlöffel vorsichtig rühren und die Gewürze rösten, bis die Fenchelsamen duften (circa 2-4 Minuten). Das Gewürzöl vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Die Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und mit Essig, Salz und einer Prise Zucker mischen. Mindestens 5 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Tomaten waschen, trocken tupfen und in gewünschter Form aufschneiden. Auf einer großen Servierplatte anrichten und die Zwiebeln samt Essigsud darübergeben.

Die Burrata-Kugeln zupfen und auf den Tomaten verteilen. Ebenso die Sardellen und Basilikumblätter. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Gewürzöl übergießen.