

---



---

# REZEPT

## TOMATENSOCKEL

### ZUTATEN

Tomaten Sockel:

10 Stk.	Ramati-Tomaten
100g	Ingwer
2 Stk.	Schalotten
1	Zehe von jungem Knoblauch
1dl	Reisessig
1dl	Sherry-Essig
1 EL	Blütenhonig
1 Pr.	Fleur de Sel
12 Stk.	Koriandersamen
1Pr.	schwarzer Pfeffer
1Bund	Thai-Basilikum
	Burrata-Mozzarella
1 Bund	Rucola
	Pinienkerne



### ZUBEREITUNG

Die Tomaten blanchieren und enthäuten. Anschliessend in kleine Würfel schneiden, mit Ingwer, Knoblauch und Schalotten in etwas Honig ziehen lassen. Mit Essig ablöschen, die Koriandersamen begeben. Ca. 4 - 6 min. köcheln lassen. Danach beiseite stellen, Deckel draufgeben und 30 min. stehen lassen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken und in einem Tuch trocken pressen. Sobald es kalt ist, frisch geschnittenen Thai-Basilikum darunter ziehen.

Den Sockel auf einem Teller ca. 0,5cm dick rund austreichen und mit diversen Tomaten belegen. Zwischen die Tomaten kommt nun frischer Burrata-Mozzarella. Diverse Basilikum- und Rucolablätter einarbeiten. Ein paar geröstete Pinienkerne, sehr gutes Olivenöl und ein paar Tropfen alten Balsamico darüber träufeln. Mit Fleur de Sel und groben schwarzen Pfeffer etwas nachwürzen.