

Kochen mit Stern | Vincents Tomatenwunder

Zutaten für 2 Personen:

- Je nach Größe 6 – 8 verschiedenfarbige Tomaten (rote, gelbe, grüne, dunkle)
- 6 Himbeeren
- 1 Ölsardine
- 1 EL Sherry-Essig
- 1 EL Olivenöl
- 1 kleiner Basilikumzweig, möglichst kleiner Basilikum
- 2 Scheiben Mehrkornbrot
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Größere Tomaten vierteln, kleinere halbieren. Mit einem scharfen Messer das Tomatenfleisch von der Schale herunterschneiden, die Kerne entfernen. Bei den kleineren Tomaten dürfen die Kerne und auch Teile von der Haut ruhig mit in den Salat.

Die Tomatenfilets in einem Servierring fächerförmig verteilen. Salzen und pfeffern. Jeweils 1/2 Löffel Olivenöl und Sherry-Essig über die Tomaten träufeln.

Himbeeren mit einer Gabel leicht andrücken und auf beide Portionen verteilen. Ölsardine mit der Gabel zerteilen und in gleichen Teilen über die Tomaten geben. Mit Basilikumblättern garnieren.

Die Servierringe entfernen und den Tomaten-Salat mit dem Mehrkornbrot servieren.

Rezept: Vincent Moissonnier

Quelle: live nach neun – Kochen mit Stern