

Tomaten satt – in Szene gesetzt von Sterneköchin Anna Matscher



Wie bereits letzte Woche angekündigt haben wir diese Woche etwas Besonderes für alle Tomatenfans unter unseren Lesern: zwei sommerliche Rezepte vom Tomatenfest in Südtirol – exklusiv von Sterneköchin Anna Matscher für das Tumorzentrum München.

1. Tomatenburger

Zutaten für 4 Personen:

Für den Tomatensalat:

2 EL Kapern



200g Tomaten, unterschiedlichster Form und Farbe

2 -3 EL Basilikum

2 EL Balsamico-Essig

2 EL Olivenöl

Salz und Cayennepfeffer nach Belieben

Etwas Wildsalat

Für das Auberginenmus:

2 Auberginen

1 EL Olivenöl

1 EL Thymian

1-2 Knoblauchzehen

Etwas Salz

Für die konfierten Tomaten:

100g Cocktailtomaten, bunt gemischt

½ TL. Rosmarin feingehackt

½ TL. Thymian feingehackt

1 Msp. *Chilischoten*, feingehackt

1 Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

Etwas Salz

Zum Anrichten:

4 kleine Brötchen

250g Büffelmozzarella

Evtl. etwas Auberginenschale, feingeschnitten und frittiert

Zubereitung (circa 30 Minuten):



Für den Tomatensalat:

Die Tomaten grob würfeln und mit kleingeschnittenen Kapern sowie Basilikum und Wildsalat vermengen. Mit Balsamico-Essig und Olivenöl marinieren. Zum Schluss mit Salz und Cayenne-Pfeffer würzen.



Für das Auberginenmus:

Auberginen halbieren und zusammen mit dem Knoblauch für 30 Minuten bei 180°C im Ofen garen. Im Anschluss die Auberginen mit Knoblauch, Thymian, Salz und Olivenöl im Mixer pürieren.



Für die konfierten Tomaten:

Cocktailtomaten mit dem Rosmarin, Thymian, Knoblauch und klein geschnittenen Chilischoten sowie Olivenöl und Salz bei 180°C für 10 Minuten im Ofen garen.



Zum Anrichten:

Die Brötchen jeweils kreuzförmig einschneiden und die Ecken auseinander klappen. Die Brötchen mit dem Auberginenmus befüllen. Den Tomatensalat auf Teller verteilen und die Brötchen darauf setzen. Büffelmozzarella und geschmorte Tomaten auf das Auberginenmus geben und mit den frittierten Auberginenstreifen garnieren.



Guten Appetit!

2. Risotto mit dreierlei von der Tomate

Zutaten für 4 Personen:

2 Frühlingszwiebeln

200g Tomaten verschiedenster Sorten und Farben



4 EL Parmesan

1 EL Butter

30g getrocknete Tomaten

150 g Cherrytomaten

1 Zweig Thymian

3 Knoblauchzehen

300g Risotto-Reis

500 – 700ml Tomatenfond

Zubereitung (circa 30 Minuten):



Den Risotto-Reis bei niedriger Temperatur ohne Fett für 2 bis 3 Minuten leicht antoasten. Mit einem Teil des Tomatenfonds ablöschen und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder Fond zugießen. In der Zwischenzeit die Cherrytomaten mit dem Thymian und dem Knoblauch in einer Pfanne anschwitzen. Die Tomaten und die Frühlingszwiebeln kleinschneiden und den Parmesan reiben.



Wenn der Reis gar ist, die kleingeschnittenen Tomaten, Frühlingszwiebeln, Parmesan und Butter unterrühren. Die geschnittenen, getrockneten Tomaten zufügen und das Risotto auf die Teller verteilen. Die geschmorten Cherrytomaten auf dem Risotto drapieren. Guten Appetit!

Tipp: Für den besonderen Geschmack können Sie noch 2-3 EL Basilikum fein pürieren und zu dem Risotto reichen.