



Tomatensalat mit Erdbeeren und Burrata



Frisch, süsslich, samtig - Ein Genuss

Zutaten für 4 Personen

400 gr diverse Tomatensorten

100 gr Erdbeeren

300 gr Burrata

2 Schalotten (alternativ kleine Zwiebeln)

1 Bio Limone

Condimento Balsamico (z.B. von Daniele Manufaktur) – siehe Tipp

Natives Olivenöl (wenn möglich ein mildes) z.B. Olio Extra Vergine Soprano von Berretta

Kräuter wie Basilikum, Koriander

Salz, Pfeffer (z.B. Mélange Noir von Ingo Holland)

Zubereitung

1. Tomaten schneiden und in einem Topf mit Salz und Pfeffer während 20 Minuten marinieren. Für die elegantere Variante können die Tomaten, wenn Zeit vorhanden ist auch noch geschält werden. Hierfür einfach die Tomaten ca. 5 Sek. in siedendes Wasser legen und danach mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen.
2. Nach ca. 15 Minuten die geschnittenen Erdbeeren und feingehackten Schalotten den marinierten Tomaten begeben.
3. Zeste und Saft der Bio Limone, sowie Apfelessig hinzufügen (auf das Säure-Geschmacksverhältnis achten – also probieren). Anschliessend wenig Olivenöl unterschwenken.
4. Nun den Salat auf einen Teller anrichten. Als Krönung den leicht eingeschnittenen Burrata draufsetzen. Diesen noch mit einem milden Salz und etwas Pfeffer würzen.
5. Mit den grob gehackten Kräutern mischen und noch etwas Olivenöl darüber schwenken und servieren.
6. Sie brauchen ein gutes Krustenbrot, denn die Sauce wollen sie sicherlich mitgeniessen.



Weinempfehlung

Blanc de Noir Brut, Weingut Adank, Fläsch, CHF 36.-

Klare frische Aromen nach reifen Äpfeln, Melone und weissen Blüten. Spannende, feine Perlage, gefolgt von tollen cremigen Fruchtaromen. Eine feine saftige Zitrus-Säurestruktur stützt den gesamten Körper und verleiht dem Schaumwein seinen eleganten Charakter. Etwas vom Allerbesten seiner Art in der Schweiz!



Riesling Kabinett 2018, Graacher Himmelreich, Willi Schäfer, CHF 28.-

Frisch, feinfuchtig und doch mineralisch. Im Gaumen eine pure Frische und Frucht. Saftig, ein Genuss. Diese Raffinesse ist sagenhaft dank dieser idealen Säurestruktur.

Tipp

Das Rezept funktioniert auch mit Mozzarella oder Fetakäse.

Condimento Balsamico wird aus der Traube Riesling Sylvaner gewonnen und ist milder als Essig ausgebaut. D.h. der Säuregehalt ist etwas geringer, der Geschmack aber unglaublich intensiv und feingliedrig.