



| Kerner's Köche – Menü am 07.04.2018 |
Mit Tarik Rose, Sarah Wiener, Tom Franz, Johann Lafer



Vorspeise: Tarik Rose

Toskanisches Brotkompott

Zutaten für 4 Personen

Für das Brot:
400 g Ciabatta
1 Zweig Rosmarin
2 Knoblauchzehen
1 rote Zwiebel
200 ml Tomatensugo
Salz, Schwarzer Pfeffer
Olivenöl
250 g Kirschtomaten am Strauch
ca. 50 g schwarze Oliven
16 Kapernäpfel

Das Brot in ca. 1,5 x 1,5 cm große Würfel schneiden und in Olivenöl anrösten. Mit einem Zweig Rosmarin und einer Zehe Knoblauch parfümieren. Evtl. das Brot im Ofen noch ein wenig nachrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In der Zwischenzeit den Knoblauch und die roten Zwiebeln würfeln, anschwitzen, mit dem Sugo ablöschen und mit den Tomaten, den Oliven und den Kapernäpfeln vermengen. Erst kurz vor dem Anrichten das Brot zugeben, damit es knusprig bleibt.

Die Oliven und Kapernäpfel können auch in einer Pfanne mit etwas braunem Zucker karamellisiert und später um das Kompott herum verteilt werden.

Für den Büffelfeta:
4 x 125 g Büffelfeta (ersatzweise vom Schaf)
brauner Zucker

Den Käse mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner abflammen.

Für den Basilikumsalat:
1 Bund Basilikum
1 EL alten Balsamico
2 EL gutes Olivenöl
Salz, Pfeffer

Die Blätter vom Basilikum zupfen und in eine Schale geben. Den Essig, das Olivenöl, Salz und Pfeffer in ein Glas geben und mit einem Löffel vorsichtig durchrühren. In diesem Fall soll keine Emulsion entstehen. Einen Esslöffel der Marinade zu den Blättern geben und diese damit abglänzen.

Das Brotkompott fertig stellen und in einem Ring anrichten. Darauf den geblähten Käse anrichten und mit dem Basilikum toppen. Die Balsamico-Ölmischung darum verteilen. Und noch mal mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.