



BURRATA

in Tomaten-Granatapfelsüppchen

Zutaten Tomaten-Granatapfelsüppchen für 4 Personen

- ▶ 200g Kirschtomaten
- ▶ 1 Stück Ananastomate
- ▶ 1 Stück Ochsenherztomate
- ▶ 2 Granatapfel-Ingwershots von Kloster Kitchen
- ▶ 15g Chardonnay Essig
- ▶ 25g Olivenöl

Zutaten Pankobrösel für 4 Personen

- ▶ 30g Butter
- ▶ 20g Olivenöl
- ▶ 40g Getrocknete Weißbrotbrösel oder Pankobrösel

Zubereitung Tomaten-Granatapfelsüppchen

Die Tomaten putzen, vom Strunk und Rispen entfernen. Danach in kleine Stücke schneiden und im Mixer zusammen mit dem, Chardonnay Essig und Olivenöl fein mixen. Nach dem mixen die Granatapfel-Ingwershots dazugeben und das Süppchen mit Salz abschmecken.

Zubereitung Pankobrösel

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Butterstücke dazu geben und aufschäumen. Die Weißbrotbrösel zugeben und goldbraun rösten. Die Brösel aus der Pfanne nehmen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Piemont d'espilette würzen.

Zutaten

Einlage

für 4 Personen

- ▶ 1 Granatapfel
- ▶ 200g Kirschtomaten Mix

Zubereitung

Einlage

Den Granatapfel quer halbieren. Die Granatapfelhälfte mit der Schnittseite nach unten in die Hand nehmen und mit einem Küchentuch bedecken. Darunter eine Schüssel mit einem Sieb stellen. Dann mit dem Messerrücken auf den Granatapfel klopfen und so die Kerne auslösen. Die Kerne in dem Sieb und den abtropfenden Saft in der Schüssel auffangen. Die Granatapfelkerne beiseitestellen.

Die Kirschtomaten von den Rispen lösen und vierteln.

ANRICHTEN:

- ▶ 4 kleine Burrata
- ▶ kleiner frischer Basilikum

Das Tomaten-Granatapfel Süsschen in einen tiefen Teller eingießen. Den Burrata darauf setzen. Die Kirschtomaten und die Granatapfelkerne im Süsschen verteilen. Die knusprigen Pankobrösel auf die Burrata drapieren und mit frischen Basilikum garnieren.