



Kilian Brandenburg

Gefüllte Tomaten mit Tomaten-Shooter und Tomaten-Oliven-Grissini

Zutaten für zwei Personen

Für die gefüllte Tomate:

- 2 sehr große, mittelfeste Tomaten (Fleisch- oder Ochsenherztomate)
- 2 Sardellenfilets
- 4 EL Kapern (mit Kapernwasser)
- 50 ml trockener Weißwein
- 1 dicke Scheibe Weißbrot, vom Vortag
- 50 g Butter
- 2 EL Pinienkerne
- ½ Bund glatte Petersilie
- 1 Prise Zucker
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle

Für den Tomaten-Shooter:

- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Orangen
- 2 EL Butter
- 2 EL Currypulver
- 1 Prise Chilipulver
- 350 ml Tomatensaft
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Grissini:

- 50 ml Tomatensaft
- 4 getrocknete Tomaten, in Öl
- 5 schwarze entsteinte Oliven
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 2 EL Olivenöl
- Fleur de sel, zum Bestreuen
- Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Die Tomaten waschen und einen Deckel abschneiden. Mit einem Teelöffel aushöhlen und innen mit Salz und Zucker bestreuen.

Kapern abtropfen.

Weißbrot entrinden und sehr klein hacken. Die Butter erhitzen und die Brösel bei mittlerer Hitze anbräunen. Die Pinienkerne, gehackte Petersilie, Kapern und Weißwein einrühren. Sardellenfilets kleinschneiden und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tomaten mit der Bröselmasse füllen, Deckel auflegen und in eine Auflaufform setzen.

Das Tomatenfruchtfleisch durch ein Sieb streichen oder mit einem Zauberstab pürieren. Mit etwas Wasser und Zucker und Kapernwasser verrühren und über die Tomaten gießen. Im Ofen 20 Minuten garen.

Frühlingszwiebeln waschen, putzen, vom dunklen Grün befreien und in dünne Ringe schneiden.

Butter in einem Topf aufschäumen, Curry und nach Geschmack Chilipulver hineingeben. Mit Tomatensaft ablöschen und das Ganze mit Salz und Zucker würzen. Vom Herd nehmen und mit einem Zauberstab schaumig aufmixen. Orangen halbieren und auspressen. Den Saft und die Frühlingszwiebeln hineingeben.

Etwas Pfeffer darüber geben. In ein Kännchen füllen und zu den gefüllten Tomaten servieren.

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Mehl in eine Schüssel geben und mit Backpulver, Natron, Salz und Öl vermischen.

Oliven und getrocknete Tomaten klein hacken und mit dem Tomatensaft zur Mehlmische geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Gegebenenfalls noch Mehl hinzufügen. Ausrollen und in 1 cm dicke Streifen schneiden. Mit Wasser bepinseln und mit fleur de sel bestreuen.

Auf Backpapier im Ofen backen, bis sie kross sind (15-20 Min.).

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.