

Tomatenvielfalt (Bunter Teller 1. - 4.)

1. Eingelegte Tomaten

4 Portionen

1 kg Tomaten
4-5 Knoblauchzehen
1 El schwarze Pfefferkörner
4-5 Lorbeerblätter
Rosmarin, Thymian (als Zweige)
3 Stückchen Bio-Zitronenschale
Rapsöl zum Auffüllen

Die Tomaten auf einem Backblech bei ca. 125°C 1 Stunde garen. Abkühlen lassen, dann die Tomaten anstechen und mit den anderen Zutaten in ein Glas (dieses vorher mit kochendem Wasser ausspülen) schichten und mit Rapsöl auffüllen. 1-2 Tage ziehen lassen.

2. Gebratene Ochsenherzen (ALTE TOMATENSORTE)

Ochsenherzen (Menge nach Belieben)
Salz
Pfeffer
Ei (verquirlt)
Paniermehl
Rapsöl

Ochsenherzen quer in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Salzen und pfeffern, in verschlagenem Ei und Paniermehl wenden. In reichlich Öl ausbraten.

Dazu Tomatencreme (s.u.) oder Petersilienpesto (s. Rezept vom 17.06.)

3. Brotsalat mit Tomaten

4 Portionen

4 dicke Scheiben altbackenes Brot
4 reife, große Tomaten
1 rote Zwiebel
1 kleine Freilandgurke
glatte Petersilie
2 El Essig
4-6 El Rapsöl
Salz
Thymianblättchen nach Geschmack

Brot in der Pfanne (oder im Backofen) rösten. Dann mit Wasser anfeuchten (nicht durchweichen). Die Salatzutaten zerteilen, in Scheiben oder Würfel schneiden, die Kräuter hacken, dazugeben und alles vermengen, mit dem Dressing aus Essig, Öl, Salz und Thymianblättchen übergießen. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

4. Tomatencreme mit Ei

4 Portionen

150g Frischkäse
125 g Joghurt
Salz, Pfeffer
Thymianblättchen (oder Schnittlauch)
1 Tomate, ohne Kerne, gewürfelt
1 hartgekochtes Ei, gewürfelt

Alle Zutaten miteinander vermischen. Eignet sich auch als Brotaufstrich.

Suppe

Tomatencremesuppe

4 Portionen

1,5 kg reife Tomaten
1 Zwiebel
2 Ei Butter
1 Ei Mehl
1/2 l Gemüsebrühe
3 Zweige Thymian
Salz, Pfeffer, Zucker
200g Sahne, steif geschlagen

Die Tomaten vierteln (den Stielansatz entfernen), die Zwiebeln würfeln. Die Butter erhitzen, die Zwiebeln darin andünsten, mit Mehl abstäuben, unter Rühren andünsten. Die Tomaten dazu, dann die Brühe und den Thymian. Das Ganze 10min köcheln lassen. Danach die Suppe durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Vor dem Servieren mit einem Löffel Schlagsahne und einigen Thymianblättchen garnieren.

Hauptgänge

Tomaten-Schafskäse-Gratin

4 Portionen

600g Strauchtomaten
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
300g Schafskäse
glatte Petersilie
3 Zweige Thymian
2 Ei Zitronensaft
3 Ei Öl

Die Zwiebeln in Ringe schneiden und in 1 Ei Öl andünsten. Die Kräuter und den Knoblauch fein hacken und mit Zitronensaft und Öl vermischen. Den Schafskäse und die Tomaten in Scheiben schneiden, mit den Zwiebeln abwechselnd in eine Form schichten. Mit der Kräutersoße bestreichen. Im Backofen bei 200°C (Umluft 180°C) 15 min überbacken.

Focaccia mit Kirschtomaten

4 Portionen

Für den Teig:

450g Mehl
7 g frische Hefe
1 TI Salz
350 ml Wasser (handwarm)
3 El Öl

Für den Belag:

Kirschtomaten
Rosmarinzweige
Öl
1/2 Tasse Wasser (kochend)
Salz
2 TI Öl

Die Zutaten für den Teig vermengen und dann bei Zimmertemperatur mit einem Küchentuch bedeckt ca. 1 Std. gehen lassen. Dann 8-10 min gut kneten und auf ein geöltes Backblech geben. Den Teig oval ausziehen, mit den Fingerspitzen eindellen, den gezupften Rosmarin und die Kirschtomaten in die Dellen drücken. Das kochende Wasser mit einer großzügigen Portion Salz und 2 TI Öl verrühren und die Focaccia vorsichtig damit einpinseln. Nochmal mit Öl beträufeln. Im Backofen bei 200°C 25 min backen.

Dessert

Kirschmichel

4 Portionen

750 g Süßkirschen
5 Brötchen vom Vortag
1/2 l Milch
2 Eier
3 El Butter
5 El Zucker
2 gehäufte El Mehl
1 Messerspitze Backpulver

Semmelbröseln
Butterflöckchen
1 EL Zucker

Die Süßkirschen entkernen. Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in der Milch einweichen. Die Eier trennen. Das Eiweiß (mit einer Prise Salz) steif schlagen. Das Eigelb mit der Butter und dem Zucker schaumig rühren. Das Mehl, Backpulver und die eingeweichten Brötchen untermengen. Das steifgeschlagene Eiweiß unterheben. Eine Auflaufform einfetten, abwechselnd Kirschen und Eimasse einschichten. Zum Schluß mit Semmelbröseln bestreuen und Butterflöckchen daraufsetzen. Im Backofen bei 180°C (Umluft) 45 min backen. Zum Schluß 1 El Zucker darüber streuen.