

 Vorspeise



Melonen-Tomatensalat

mit Burrataschaum

 30 min Zubereitungszeit

 30 min Kochzeit

 533 kcal pro Portion

••• Leicht

 Sterneküche C. Rüffer



Zutaten

2 Portionen

150 g rote Kirschtomaten

150 g gelbe Kirschtomaten

3 El Olivenöl

3 Zweige Thymian

1 Charantaismelone

2 Limetten

100 g Burrata

40 ml Milch

30 g Saure Sahne

30 g Creme Double

30 g Frischkäse

etwas Tabasco

etwas grober Pfeffer

Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1 Die Schale der roten und gelben Kirschtomaten mit einem kleinen Messer leicht einritzen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Kirschtomaten kurz blanchieren. Danach in Eiswasser abschrecken und die Tomatenhaut mit einem Messer abziehen.
- 2 Die abgezogenen Tomaten in eine Schüssel geben und mit Olivenöl benetzen. Von den Thymianzweigen die Spitzen abzupfen und aufbewahren. Restliche Thymianblätter von den Zweigen zupfen, fein hacken und zu den Kirschtomaten geben.
- 3 Mit Salz und Pfeffer würzen und alles auf einem Backblech mit Backpapier in den 110 °C heißen Umluftofen für 45 Minuten geben und die Kirschtomaten trocknen lassen. Die Charantaismelone schälen und entkernen.
- 4 Mit einem Kugelausstecher Kugeln ausstechen und in einer Schüssel zusammen mit dem Saft einer Limette benetzen. Die fertig getrockneten Kirschtomaten zu den Melonenkugeln geben.
- 5 Für den Burrataschaum den Burrata mit der Milch fein mixen und durch ein Sieb in eine Schüssel passieren. Die Saure Sahne, Creme Double und den Frischkäse hinzugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Mit etwas Tabsaco, Limettensaft und Salz abschmecken und in eine kleine Isi-Espumaflasche füllen.
- 6 Eine Patrone auf die Flasche drehen, gut durchschütteln und für 15

Minuten kalt stellen. Den Melonen-Tomatensalat auf Teller anrichten und den Burrataschaum mittig aufspritzen. Mit den aufbewahrten Thymianspitzen und etwas grobem Pfeffer dekorieren und servieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	527kJ /127kcal	2.213kJ /533kcal
Fett	10g	42g
davon gesättigte Fettsäuren	4g	18g
Kohlenhydrate	5g	21g
davon Zucker	5g	19g
Eiweiß	6g	24g
Salz	1g	3g