



Burrata mit Tomaten / Tomatengelee

4 Portionen

2h Vorarbeit

20 min Zubereitungszeit



Zutaten

Tomatengelee:

3 Blatt Gelatine

250 ml passierte Tomaten

Schale von ca. 1/4

Bio-Orange

1 TL Zucker

40 ml Gin

1 Msp. Chili

Salz, Pfeffer

2 Kugeln Burrata
(à 250 g)

Basilikumblätter

Olivenöl

150-200 g Babytomaten
(rot/gelb/grün)

Zubereitung

Gelatine kurz in kaltem Wasser einweichen.

Die passierten Tomaten in einen Topf geben und mit Zucker erhitzen. Gin und Orangenschalen zugeben.

Gelatine gut ausdrücken und in den passierten Tomaten auflösen. Alles abschmecken und passieren.

Tomatengelee in eine Auflaufform gießen (ca. 8 mm hoch) und 2 Stunden kühlen.

Die Burrata-Kugeln halbieren. Auf einem Teller zusammen mit Tomaten-Gelee anrichten.

Mit etwas Olivenöl bepinseln und mit Meersalz und Pfeffer würzen, anschließend anrichten.

Tipp:

Sollte der Burrata sehr weich sein, kann man die Flüssigkeit mit etwas Gelatine vermengen und in einer Ringform stocken lassen!

Burrata ist ein italienischer Frischkäse, der dem Mozzarella ähnelt. Er besteht aus Kuhmilch und hat im Inneren eine dickflüssige, cremige Konsistenz. Der Käse passt gut zu kalten Speisen wie Salat oder Tomaten.