

Tomaten-Brotsalat, Yuzu-Vinaigrette, Fenchel, Pulpo

Für zwei Personen

Tomaten:

10 rote Kirschtomaten	2 grüne Tomaten	2 gelbe Dattel-Tomaten
1 Ochsenherztomate	1 schwarze Tomate	1 Zweig Oregano
1 Zweig Majoran	1 Zweig Dill	10 Blätter Basilikum
1 kl. Beet Erbsenkresse	Olivenöl	2 TL Fenchelsamen
2 TL Koriandersaat	Zucker	Salz

Yuzu-Vinaigrette:

2 schwarze Knoblauchzehen	1 TL Dijonsenf	1 TL Ahornsirup
1 EL Yuzusaft	1 TL Weißweinessig	5 EL Olivenöl
1 TL Fenchel-Koriander	Salz	Pfeffer

Brot:

150 g Baguette	1 Scheibe Pumpernickel	1 Scheibe Vinschgauer
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Abrieb	4 EL Butter
Yuzu-Vinaigrette	Olivenöl	

Für den Pulpo:

1 vorgeg. Pulpoarm	2 Knoblauchzehen	1 EL Butter
1 EL Olivenöl		

Korallenhippe:

50 ml natur. Apfelsaft	50 ml Fenchelsaft	20 ml trock. Weißwein
20 ml neutrales Öl	15 g Mehl, Type 405	Rote-Bete-Pulver
1 Prise Salz		

Garnitur:

4 Kapernäpfel	10-20 kl. Kapern	$\frac{1}{2}$ Orange, Frucht
$\frac{1}{2}$ Grapefruit, Frucht	1 Zitrone, Abrieb	1 Balsamicokugel
1 TL Tomatenflocken	Rote-Bete-Pulver	

Für die Tomaten:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Fenchelsamen und Koriandersaat im Mörser klein mörsern.

Kirschtomaten halbieren, mit einigen Majoranblättern, Olivenöl, etwas Zucker und Salz in eine kleine ofenfeste Form geben und 10-12 Minuten im vorgeheizten Backofen konfieren.

Die grünen Tomaten plattdrücken, auseinanderzupfen, salzen und mit Erbsenkresse garnieren.

Die gelben Tomaten in Scheiben schneiden, mit Olivenöl bepinseln und in einer Grillpfanne grillen. Nach dem Grillen mit Basilikum garnieren.

Die Ochsenherztomate halbieren und in Lamellen aufschneiden. Mit einem Teelöffel Fenchel-Koriander Mischung, einer Prise Zucker und Dill vermischen. Die restliche Fenchel-Koriander-Mischung für die Vinaigrette beiseitestellen.

Die schwarze Tomate in Würfel schneiden, mit etwas Oregano bestreuen, mit Salz würzen und mit Olivenöl übergießen. Alles ziehen lassen.

Für die Yuzu-Vinaigrette:

Den schwarzen Knoblauch zerdrücken und mit Senf, Ahornsirup, Yuzusaft und Weiß-

weinessig verrühren. Öl unterschlagen, FenchelKoriander-Mischung hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Brot:

Knoblauch zerdrücken. Baguette in feine Würfel schneiden und mit Olivenöl übergießen. 2 EL Butter in einer Pfanne schmelzen, die zerdrückte Knoblauchzehe und die Baguettewürfel in der Butter schwenken und goldbraun braten, dann beiseitestellen.

Pumpernickel halbieren und eine Hälfte in feine Streifen schneiden.

Die andere Hälfte zerbröseln. Erneut 2 EL Butter in der Pfanne schmelzen, die Pumpernickelstreifen und die Brösel in der Butter rösten.

Vinschgauer in grobe Würfel schneiden, mit der Hälfte der YuzuVinaigrette übergießen und vermischen. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben und Zitronenzesten zum Vinschgauer geben.

Für den Pulpo:

Pulpo in feine Scheiben schneiden. Butter und Olivenöl in der Pfanne erhitzen, schwarzen Knoblauch hinzufügen und die Pulposcheiben je 1-2 Minuten auf beiden Seiten anbraten. Für den Fenchelsalat 1 kleine Fenchelknolle 1 Orange, Saft 10 g Parmesan 2 TL Yuzusaft 1 Msp. Dijonsenf 1 TL Ahornsirup 1 EL Olivenöl 1-2 Zweige Dill $\frac{1}{2}$ TL Fenchel-Koriander-Mischung Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle .

Fenchelknolle halbieren und den Strunk sowie die Außenblätter entfernen. Fenchel fein hobeln. Orange halbieren und 1 EL Saft auspressen. Parmesan reiben. Orangensaft, Parmesan, Yuzusaft, Senf, Ahornsirup, Olivenöl und Fenchel-Koriander-Mischung zu einer Marinade vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gehobelten Fenchel mit der Marinade überziehen, ein paar kleine Dillspitzen hinzufügen, vermischen und ziehen lassen.

Für das Korallenhippe:

Alle Zutaten in einem Mixbecher oder mit einem Schneebesen sehr glatt verrühren. Eine beschichtete Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze erhitzen.

Einen kleinen Schöpfer des Teigs in die heiße Pfanne geben. Er beginnt sofort zu brutzeln und es bilden sich Löcher und ein Netzmuster.

Braten lassen bis es knusprig ist und sich leicht von der Pfanne lösen lässt. Abnehmen und in die gewünschte Form bringen, auf einem Küchenpapier ablegen.

Für die Garnitur:

Kapernäpfel in feine Scheiben schneiden. Die kleinen eingelegten Kapern in einer Pfanne anrösten.

Orange und Grapefruit filetieren.

Die Kräuter fein zupfen, vom Stängel befreien und als Garnitur verwenden.

Fenchelsalat mittig auf dem Teller anrichten. Alle Tomaten, die Brote, die Kräuter, die Kapern, die Orangen- und Grapefruitfilets leicht vermischen und auf dem Fenchelsalat anrichten.

Anschließend ein Viertel der Balsamicokugel auf den Salat fein reiben, Zitrone heiß abspülen und Schale über den Salat reiben. Pulposcheiben hinzufügen. Die Hippe auf dem Salat anrichten, mit jeweils einem Blatt der Kräuter garnieren. Mit Tomatenflocken und Rote-Bete-Pulver bestreuen.

Pierre Bohn am 16. Juni 2025