Vorspeise

Burrata mit Basilikum Öl dazu Paprika, Tomate, Gurke, Salz-Zitrone und Croûtons

Zutaten:

0.4 Bund Basilikum
130 ml Pflanzenöl
100 g Toastbrot
30 ml Olivenöl
1 St. Knoblauchzehen
0.1 Bund Thymian
0.6 St. Gurke
0.6 St. Paprika, rot
0.6 St. Paprika, gelb
0.4 St. Zwiebeln, rot
200 g Tomaten
30 ml Balsamico
0.4 St. Salz-Zitrone Glas)
1 St. Pepperoni
4 St. Burrata
100 ml Kefir
Tabasco
Salz
Zucker
Pfeffer
Fleur de Sel

Zubereitung:

Für das Basilikum Öl, die Blätter von 0,4 BD Basilikum abzupfen, 100ml Pflanzenöl mit den Basilikumblättern, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einem Mixer sehr fein mixen. Das Öl am besten 24 Std. ziehen lassen und am nächsten Tag durch ein feines Sieb mit Küchenkrepp passieren.Für die Croûtons, 2 Scheiben Toastbrot in 1 cm grobe Würfel schneiden. Die Würfel auf ein Backblech mit Backpapier geben. 30ml Olivenöl mit eine Zehe Knoblauch und etwas Thymian mixen. Das Kräuteröl über die Croûtons geben, leicht salzen und im Ofen bei 170 °C Goldbraun backen.Für den Salat, die Gurke sowie Paprika, rote Zwiebel und Tomaten in etwa 1-2 cm große Würfel schneiden. Die Würfel in einer Schüssel mit 30ml hellen Balsamicoessig und 30ml Pflanzenöl marinieren, vorsichtig mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. In der Zwischenzeit von der Salz-Zitrone die Schale in feine Würfel schneiden sowie die Peperoni in feine Würfel verarbeiten und mit in den Salat geben. Zum Anrichten Salat nochmals abschmecken und ggf. mit Tabasco nach Geschmack nachwürzen.Zum Anrichten den Salat ohne Flüssigkeit in tiefe Teller geben. Oben auf den Salat eine Burrata drapieren und mit grobem Meersalz und einer Prise frisch gemahlenen Pfeffer würzen. Das Basilikum Öl mit 100ml Kefir leicht verrühren und um den Salat verteilen. Die Croûtons über das Gericht verteilen.