

Vorspeise

Selbstgemachtes Antipasti mit Rucola, Getrocknete-Tomaten-Espuma und Rosmarin-Croûtons

Zutaten:

20 ml Milch
20 ml Sahne
40 ml Buttermilch
60 g Joghurt, griechisch
65 g Tomaten, getrocknet
0.2 St. Zitrone
3 St. Knoblauchzehen
0.2 Bund Rosmarin
0.4 Bund Rucola
0.2 Bund Oregano
0.4 St. Paprika, rot
0.4 St. Paprika, gelb
0.4 St. Auberginen
0.6 St. Zucchini,
100 g Champignons, braun
1.6 St. Bananenschalotten
Olivenöl
Balsamico, hell
ISI-Kapseln
Salz
Pfeffer
Zucker
Fleur de Sel
Cayennepfeffer
0.2 St. Baguette

Zubereitung:

Für den Tomaten-Espuma, 20 ml Milch mit 20 ml Sahne, 40 ml Buttermilch, 60 g griechischem Joghurt und 65 g getrockneten Tomaten miteinander mixen. Mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Die Masse in eine iSi-Flasche füllen, 1 bis 2 N2O-Kapseln aufschrauben, kräftig schütteln und bis zum Anrichten kaltstellen. Für die Croutons, das Baguette in ca. 1 cm grobe Würfel schneiden. Die Würfel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. 50 ml Olivenöl mit 1 Zehe Knoblauch und etwas Rosmarin mixen. Das Kräuteröl über die Croutons geben, leicht salzen und im Ofen bei 170 °C goldbraun backen. Für das Antipasti, den Ofen auf 200 °C vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. 60 ml Olivenöl mit 35 ml Balsamicoessig, 2 geschälten Knoblauchzehen, Oregano und einer Handvoll Rosmarin mit einem Stabmixer fein mixen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Paprika, Aubergine und Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden. Pilze sowie Schalotten putzen und vierteln. Das Gemüse mit der Sauce vermischen und mit Rosmarinnadeln bestreuen. Das Antipasti im vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen. Antipasti mit frisch gewaschenem Rucola und dem Espuma auf dem Teller arrangieren und mit Fleur de Sel sowie etwas Cayennepfeffer abrunden.

