

Hier und heute



Aromen aus dem Piemont: Tomaten Tonnato

Reife Tomaten, cremige Tonnato-Sauce und frisches Basilikum: Köchin Julia Floß bringt mediterrane Aromen aus dem Piemont auf den Teller.

Das Rezept

von Julia Floß für 4 Personen

Zutaten für die Tonnato-Sauce

- 2 Dosen Thunfisch in Olivenöl (à ca. 120 g Abtropfgewicht)
- 100 g Mayonnaise
- 2–3 EL Kapern
- 2 Sardellenfilets in Öl
- Saft und Abrieb von 1 Zitrone
- 2–4 EL Olivenöl
- 2–4 EL kaltes Wasser zum Auflockern
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Sonstiges

- 4 reife, zimmerwarme Ochsenherztomaten
- Fleur de sel
- 2 Zweige Basilikum
- 1 TL Kapern zum Servieren
- 1 TL Olivenöl

Zubereitung

Thunfisch abtropfen lassen und mit Mayonnaise, Kapern, Sardellen, Zitronensaft und Zitronenabrieb in einen hohen Mixbecher geben. Fein pürieren. Nach und nach Olivenöl und kaltes Wasser zugeben, bis eine glatte, cremige Sauce entsteht. Mit Pfeffer und eventuell etwas mehr Zitronensaft abschmecken.

Die Tomaten waschen, trocken tupfen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf einer großen Platte oder vier Tellern auslegen, leicht salzen und 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend mit Küchenpapier vorsichtig trocken tupfen – so bleibt die Tonnato-Sauce schön cremig und wird nicht verwässert.

Die Tomatenscheiben großzügig mit der Tonnato-Sauce überziehen. Mit dem 1 TL Olivenöl beträufeln, mit Kapern und Basilikum garnieren und frisch gemahlenen Pfeffer darüber geben.