

Carpaccio von bunten Tomaten mit Zitronen-Vanilledressing



Stufe 1



Zubereitungszeit: 25 Min.



Zutaten:

2 Bio-Zitrone(n)
2 EL Honig
1 Vanilleschote(n)
6 EL Olivenöl
10 Tomate(n)
250 g Burrato
Basilikum
Pfeffer
Salz



GRAEF Allesschneider Sliced Kitchen SKS 902 in schwarz-matt



GRAEF Mini-Slice Aufsatz für Allesschneider Sliced Kitchen



Gemüsemesser Klassiker von Windmühlenmesser



Rösle Pendelschäler für Rechtshänder



Rösle Zitronenpresse



Woll Stieltopf Concept mit Deckel



Seltmann Weiden Coup Fine Dining Country Life Servierplatte in petrol

1

Von einer Zitrone die Schale mit einem Pendelschäler dünn herunterschälen und diese in feine Streifen schneiden. Beide Zitronen halbieren, Saft auspressen und mit den Schalenstreifen, Honig und ausgekratzt Vanillemark in einen Topf geben und etwa um 1/3 einkochen lassen.

2

Sirup mit Olivenöl verquirlen. Dressing mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer aus der Pfeffermühle abschmecken.

3

Tomaten waschen, Stielansatz mit einem Gemüsemesser entfernen. Kleine Tomaten halbieren, große Tomaten mit dem Mini Slice-Aufsatz und dem Allesschneider in etwa 2 mm dünne Scheiben schneiden.

4

Tomatenscheiben und -hälften auf eine große Servierplatte legen. Burrato in Stücke zupfen und mit frischem Basilikum sowie der Vinaigrette auf dem Carpaccio verteilen. Abschließend alles nochmals mit Pfeffer und Salz würzen.