



La sélection du Chef®

Leidenschaftlicher

Geschmack!

Antipasti von überbackenen Pepe Tomaten

mit Mohnsamens



FÜR 4 PERSONEN

- 12 Pepe F1 Cocktailtomaten
- 1 Ei
- 1 TL Haselnussöl
- Mehl
- Salz, Pfeffer
- feines Paniermehl (Weiss oder Toastbrot)
- eine Messerspitze Mohnsamens
- Öl zum Frittieren



Daniel Rogie

Restaurantinhaber in Le Villars (Fr)

Daniel Rogie findet Freude daran, seinen Gästen köstliche Gerichte, hergestellt aus Produkten aus dem Burgund und alte, wiederentdeckte Gemüsesorten zu servieren. Gastlichkeit, Geschmack und Genuss sind das Credo dieser idyllischen Adresse.

L'Auberge des Gourmets - Place de l'Eglise - 71700 LE VILLARS
www.aubergedesgourmets.fr



Antipasti von überbackenen Pepe Tomaten mit Mohnsamen

1 Jede Pepe FI Tomate am unteren Ende kreuzförmig einschneiden, darauf achten, dass der Stiel am entgegengesetzten Ende erhalten bleibt. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser legen, danach die Haut bis zum Stielansatz so ablösen, dass sie die Form von 4 Blütenblättern hat. Die Tomaten vorsichtig trocken tupfen.

2 Die Tomaten auf englische Art vorbereiten: in Mehl wenden; das überflüssige Mehl vorsichtig abklopfen. In einer Schüssel das Ei mit einem Teelöffel Haselnussöl und einem Löffel Wasser verquirlen. Salzen und pfeffern. Die bemehlten Tomaten darin wenden, dabei darauf achten, dass die Haut und der Stiel nicht mit dem Ei in Berührung kommen. Danach in Paniermehl vermischt mit Mohnsamen wenden.

3 Die Tomaten 2 - 3 Minuten in Frittieröl bei mittlerer Temperatur backen (Öl bei 140 °C). Herausnehmen, abtropfen und beiseite stellen.

4 Die Tomaten vor dem Servieren noch einmal 1 - 2 Minuten im Öl ausbacken, diesmal bei 160 °C.

5 Herausnehmen, abtropfen lassen und sofort servieren.



Für weitere Rezepte,
Kulturtipps und eine Übersicht
aller Verkaufsstandorte, werfen Sie einen Blick auf

www.la-selection-du-chef.com