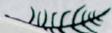




ROMAIN PAILLÉREAU



RECIPES *rewritten*

ADDING A LITTLE TASTE FOR LIFE TO THOSE COPING WITH CANCER.



Realtà
figura contro il cancro
Inge contro il cancro

RECIPES
rewritten

Ofentomate mit
Burrata

und Piment d'Espelette

ROMAIN PAILLEREAU

KÜCHENCHEF IM RESTAURANT DES TROIS TOURS, BOURGUILLON (AB ENDE 2021)

1 MICHELIN-STERN

17 GAULTMILLAU-PUNKTE



krebsliga
ligue contre le cancer
lega contro il cancro

Ofentomate mit Burrata

und Piment d'Espelette

ROMAIN PAILLEREAU

ZUTATEN

Für 4 Personen:

8 Roma-Tomaten

1 Burrata

20 Haselnüsse

Olivenöl

1 Bund Thymian

Salz

Gemischte Kräuter

Basilikum

Piment d'Espelette

Xérès-Sherryessig

ZUBEREITUNG

Tomaten mit einem Messer kreuzweise einschneiden und 10 Sekunden in kochendes Wasser geben. Anschliessend in Eiswasser abschrecken. Tomaten häuten und auf ein Backblech legen. Jede Tomate mit Olivenöl, Salz und Thymian würzen und 8 Stunden lang bei 80°C im Ofen garen. Die Hälfte der Tomaten klein schneiden und in ein Sieb geben, um den Saft aufzufangen^{*}. Diesen so gut wie möglich einkochen und wieder zu den gehackten Tomaten geben. Burrata öffnen und cremiges Inneres auffangen^{**}. Verrühren und zur Seite stellen. Die Aussenhaut der Burrata hacken und zu den kleingeschnittenen Tomaten geben.

** Fein gehackten Thymian und Basilikum hinzugeben, um das Gericht abzuschmecken.*

*** Für eine leichte Säure einen Schuss Xérès-Sherryessig hinzugeben.*

ANRICHTEN

In einen Teller zunächst das Tomatenconcassé geben und darauf die acht Stunden lang gegarte Tomate anrichten. Haselnüsse darüber geben. Den Kräutersalat mit wenig Öl beträufeln und um die Tomate herum anrichten^{***}. Kurz vor dem Servieren die Burrata-Sauce hinzugeben.

**** Etwas Piment d'Espelette auf die Tomate geben.*



«Für mich ist der Geschmackssinn auch ein Sinn für Geselligkeit. Ich stelle meine Talente darum gerne in den Dienst einer guten Sache, wenn ich so Menschen zu schönen Genussmomenten verhelfen kann.»

Romain Paillereau