

BIO TOMATE-MOZZARELLA TASCHEN MIT GESCHMORTEM FENCHEL UND TOMATENCONFIT

Zutaten für 4 Personen

Für den Fenchel

- 1 Stck. Fenchel
- 1 kleine Zwiebel, geschält, halbiert und in feine Streifen geschnitten
- 1/2 Knoblauchzehe, geschält und in feine Würfel geschnitten
- 4 EL Olivenöl und 0,1 l Nolly Prat (ersatzweise trockener Weißwein)
- Saft einer Orange
- 1 Messerspitze Safranfäden
- Salz, Pfeffer
- frischer Kerbel zum Dekorieren

Für das Tomatenkonfit

- 2 Strauchtomaten, 1 TL Brauner Zucker, 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, eventuell etwas Zitronensaft

Zubereitung

Geschmorter Fenchel

1. Den Fenchel vierteln und den Strunk entfernen. Dann längs in feine Streifen schneiden.
2. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und darin die Zwiebeln und Knoblauch farblos anschwitzen.
3. Fenchel zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun mit Weißwein und Orangensaft ablöschen, den Safran zugeben und das Gemüse bei mittlerer Hitze für ca. 5 Minuten bissfest garen.

Tomatenkonfit

1. Die Tomaten in heißem Wasser überbrühen und gleich kalt abschrecken, die Haut abziehen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in grobe Würfel schneiden.
2. In einem Topf Zucker mit etwas Wasser auflösen. Den Topf auf den Herd stellen und solange einkochen, bis die Zuckerflüssigkeit eine sirupartige Konsistenz bekommt. Wenn der Sirup beginnt braun zu werden, den fein gewürfelten Knoblauch dazu geben.
3. Die Tomaten hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und eine Zeit einkochen, bis eine eher dickflüssige Konsistenz entsteht. Bei Bedarf mit Zitronensaft abschmecken. Schmeckt kalt oder aber auch lauwarm.

Ofen vorheizen und die Tomate-Mozzarella Taschen nach Anleitung backen. Kurz abkühlen lassen, dann die Taschen diagonal halbieren. Auf den Tellern den Fenchelsalat in der Mitte anrichten, darauf die Tomate-Mozzarella Taschen setzen. Das Konfit drumherum verteilen und mit Kerbel garnieren.

A handwritten signature in black ink, which appears to read 'J. B. Fentus'.