

Heiße geröstete Kirschtomaten auf kaltem Joghurt

884

Typ: Vorspeise

Quelle: Ottolenghi: Simple, S. 82

Bemerkungen: Ein besonderer Reiz dieses Gerichts liegt in dem interessanten Kontrast zwischen den heißen, saftigen Tomaten und dem eiskalten Joghurt. Servieren Sie die Tomaten also direkt aus dem Ofen und den Joghurt direkt aus dem Kühlschrank. Die Hitze der Tomaten lässt den Joghurt zerlaufen, daher ist reichlich knuspriges Sauerteigbrot oder Ciabatta hier ein Muss.

Zutaten 350 g Kirschtomaten
3 EL Olivenöl
¾ TL Kreuzkümmelsamen
½ TL Zucker
3 Knoblauchzehen, in dünne Scheibchen geschnitten
3 Zweige Thymian
5 Stängel Oregano (5 g)
1 Bio-Zitrone, von einer Hälfte 3 Streifen Schale dünn abgeschält, von der anderen ½ TL Schale abgerieben
350 g sehr fester griechischer Joghurt (z.B. von Total), kühl-schrankkalt
1 TL Isot Biber (oder ½ TL Chiliflocken)
Meersalz-flocken
schwarzer Pfeffer

Rezept:

1. Den Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.
2. Die Tomaten mit Olivenöl, Kreuzkümmel, Zucker, Knoblauch, Thymian, drei Stängeln Oregano, Zitronenschalenstreifen sowie ½ TL Meersalz-flocken und 1 kräftigen Prise frisch gemahlenem Pfeffer in eine Schüssel geben. Alles gut mischen, dann in eine ofenfeste Form geben, in der alles gerade eben Platz findet. Im Ofen 20 Minuten rösten, bis die Haut der Tomaten Blasen wirft und die Flüssigkeit brodelt. Den Backofengrill einschalten und die Tomaten 6-8 Minuten grillen, bis sie oben dunkel werden.
3. Während die Tomaten im Ofen sind, den Joghurt mit der abgeriebenen Zitronenschale und ¼ TL Meersalz-flocken verrühren. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.
4. Sobald die Tomaten fertig sind, den eiskalten Joghurt auf einer Platte (mit Rand) oder in einer weiten Schale verstreichen und mit einem Löffelrücken in der Mitte eine Mulde formen. Erst die heißen Tomaten mitsamt der Flüssigkeit, der abgeriebenen Zitronenschale, dem Knoblauch und den Kräutern, dann die von den restlichen Stängeln abgezupften Oreganoblätter und Isot Biber hineingeben. Sofort mit Brot servieren.