



POLETTO

ITALIENS KÜCHE

Sterneköchin **Cornelia Poletto** zeigt in unserer Serie, wie die leckersten Rezepte aus Bella Italia garantiert gelingen. Zum Sammeln und Genießen!



Einfach ausschneiden und sammeln

FOLGE **81**

Tomaten-Oliven-Ragout mit Burrata (Käsespezialität) und Tomaten-Focaccia

Tomaten-Oliven-Ragout

mit Burrata und Tomaten-Focaccia

SCHWIERIGKEITSGRAD: einfach

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 1 Stunde

RUHE- UND BACKZEIT: ca. 1 1/4 Stunden

Zutaten (für 4 Portionen):

Für die Focaccia: 20 g frische Hefe, 100 ml lauwarme Milch, 1 EL Zucker, 80 g getrocknete Tomaten (in Öl), 20 g Taggiasca-Oliven, 250 g Mehl, 1 gute Prise Salz, 1 Eigelb, 5 EL Tomatenöl, 2 EL Tomatenmark, 30 g Pinienkerne (geröstet), 1 TL getr. Oregano, 2 Zweige frischer Rosmarin, grobes Meersalz. **Für das Tomatengemüse:** 2 Bund Lauchzwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1 getrockneter Peperoncino, 750 g Kirschtomaten, 6 EL Olivenöl, Salz, 4 EL passierte Tomaten (Packung), 40 g Taggiasca-Oliven, Fleur de Sel, ca. 2 TL „Polettos Tomatenzauber“ (Gewürzmischung), einige Stiele Basilikum, Pfeffer aus der Mühle. **Außerdem:** 1 Handvoll Rucola, 2 Kugeln Burrata (italienische Käsespezialität, alternativ: Büffelmozzarella).

1 Hefe, Milch und Zucker verrühren, 10 Minuten zugedeckt gehen lassen. Getrocknete Tomaten und Oliven würfeln. Mehl, Salz, Hefeansatz, Eigelb, Tomatenöl und -mark in eine Schüssel geben, mit den Knethaken des Handrührgerätes ca. 5 Minuten verkneten. Auf bemehlter Fläche Pinienkerne, getrocknete Tomaten, Oliven und Oregano unterkneten. Teig am warmen Ort zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.

2 Für das Gemüse die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden. Peperoncino hacken. Tomaten waschen und halbieren. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Lauchzwiebeln, Knoblauch und Peperoncino sanft anschwitzen. Tomaten zufügen, leicht salzen und ca. 4 Minuten andünsten, dabei schwenken. Passierte Tomaten und Oliven unterrühren, mit Fleur de Sel und Tomatenzauber abschmecken. Tomatengemüse beiseitestellen.

3 Ofen auf 180 Grad vorheizen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche durchkneten, in 8 Portionen teilen. Diese auf einem mit Backpapier belegten Blech zu Fladen drücken. Mit den Fingern Vertiefungen hineindrücken. Mit Rosmarinnadeln und Meersalz bestreuen, ca. 20 Minuten backen.

4 Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Basilikumblätter in Streifen schneiden. Tomatengemüse erhitzen, Basilikum unterschwenken, abschmecken und auf Teller verteilen. Burrata oder Büffelmozzarella in Stücke schneiden. Käse, Rucola und restliche 3 EL Olivenöl auf den Tomaten anrichten. Mit den Tomaten-Focaccia servieren.

Pro Portion: ca. 800 kcal, 25 g Eiweiß, 47 g Fett, 59 g Kohlenhydrate

Haben Sie ein Rezept aus unserer Serie mit Cornelia Poletto (www.cornelia-poletto.de) verpasst? Unter www.fuersie.de/poletto können Sie alle bisher erschienenen Folgen herunterladen.

Polettos Wein-Tipp



Zu diesem Gericht empfiehlt Dirk Pauleweit, Sommelier im „Poletto“, einen Weißwein aus der Lombardei: „Der 2008 Lugana Superiore Ca Molin mit goldgelber Farbe wird begleitet von einem angenehm fruchtigen Duft im Glas. Harmonisch, vollmundig im Geschmack und von milder Frische.“ Für ca. 13,50 Euro über fam@poletto.de oder Tel. 0 40/4 80 21 59.

FOTOS: JULIA HOERSCH (3), KATJA ZIMMERMANN (1); PRODUKTION: CHRISTINE GOLLI, MARIANNE ZUNNER; FOODSTYLING: PIC: HAIRSTYLING & MAKE-UP: NATALIE TOMM



Cornelia Poletto bereitet den Teig für die Focaccia zu



Tomaten und Lauchzwiebeln werden sanft im Öl gedünstet