



## Dreierlei Tomaten mit Kräuter aus dem Garten

### ***Panna cotta aus Tomaten***

100ml Tomatenfond  
3 Blätter Gelatine  
5dl Rahm  
Bergsalz  
Pfeffer

### ***Schmortomaten***

8 Black-Plum-Tomaten oder andere Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
Wenig Ingwer, fein gehackt  
Olivenöl  
Wenig Vanille  
Weisswein  
Wenig Honig

### ***Zum Anrichten***

Kapuzinerkresse  
Olivenkraut  
Oregano  
Basilikum  
Schnittlauchblüten  
Bohnenkraut  
Ananas-Tomate  
Sbrinz oder Parmesan  
Olivenöl

Für den Tomatenfond alle Zutaten im Standmixer kurz pürieren und gut abschmecken. Durch ein Sieb passieren und über Nacht in einem feinen Sieb oder Tuch abtropfen lassen.

Für das Panna cotta die Gelatineblätter in kaltem Wasser ca. 5-10 min einweichen. Den Tomatenfond mit Rahm, Salz und Pfeffer aufkochen. Die Gelatineblätter ausdrücken, zum Rahm geben und mit dem Schwingbesen einrühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Danach die Masse in die Panna-cotta-Förmchen giessen und im Kühlschrank mind. 3 Stunden abkühlen lassen.

Black-Plum-Tomaten halbieren und mit Knoblauch und Ingwer langsam anbraten, danach Vanille dazugeben. Sobald sie ein wenig weich sind, mit ein wenig Weisswein und Honig ablöschen und reduzieren.

Die Ananas-Tomaten dünn aufschneiden und auf dem Teller anrichten, das Panna cotta stürzen und auf die geschnittenen Tomaten legen. Die geschmorten Tomaten um das Panna cotta anrichten, Sprinz raffeln, Olivenöl und Sud von den Schmortomaten über den Teller träufeln. Die schönsten Blätter und Blüten der Kräuter auf die Seite legen, Rest hacken und auf dem Teller verteilen. Zum Schluss die Blätter und Blüten schön platzieren.

Dazu passt knuspriges Sauerteigbrot.