



LANGUSTENSCHWANZ-ZIGARRE & PREMIUM BURRATINE / GERÖSTETE FOCACCIA / PEPERONI-CHILI TAPENADE

Premium Burratine	10 Stk.
Langustenschwänze	350 g
Estragon	10 g
Oliveöl	20 ml
Meersalz	10 g
Pfeffer, weiss	2 g
Filoteig	4 Blatt
Eiweiss	20 g
Weissmehl	400 g
Hartweizengriess	100 g
Wasser, lauwarm	320 ml
Hefe, frisch	10 g
Zucker	10 g
Salz	5 g
Oliveöl	15 ml
Meersalz	15 g

Rosmarin, Thymian, Knoblauch,
Salbei, Cherrytomaten, Chili,
Petersilie nach belieben

Peperoni rot	200 g
Knoblauch	15 g
Cherrytomaten	50 g
Mandeln, geschält	20 g
Chili	15 g
Oliveöl	25 ml
Salz, Pfeffer	

Für 10 Personen

Zubereitung

- Burratine: kurz vor dem Anrichten auspacken und bereitstellen.
- Langustenschwanz-Zigarre: Die Langustenschwänze fein würfeln. Mit feingehacktem Estragon, Salz, Pfeffer und Oliveöl würzen und kurz durchziehen lassen. Die Masse in den Filoteig mit maximal 1 cm Durchmesser eindrehen und mit Eiweiss an den Enden fest verschliessen. Im Ölbad bei maximal 165°C für 3–5 Minuten goldgelb ausbacken. Kurz vor dem Anrichten die Langustenschwanz-Zigarre portionieren.
- Focaccia: Die frische Hefe im lauwarmen Wasser mit dem Zucker auflösen und 10 Minuten stehen lassen. Mehl, Hartweizengriess und Salz mit Wasser vermischen und 10 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Der Teig sollte sehr flüssig sein. In eine Form geben und 1 Stunde gehen lassen. Einen Ofen mit

Ober- Unterhitze auf 250°C vorheizen. Oliveöl, Kräuter, Cherrytomaten und Salz auf den Teig geben und direkt für ca. 25 Minuten goldgelb backen. Alternativ können die Kräuter und der Chili im Teig verarbeitet werden. Portionieren und kurz in einer heissen Pfanne mit etwas Öl anbraten. Bis zum Anrichten warm stellen.

- Peperoni-Chili-Tapenade: Die Peperoni schälen, entkernen, vierteln und mit den Tomaten, dem Knoblauch und den Mandeln im Ofen bei 130–150°C antrocknen/ backen. Anschliessend mit dem Oliveöl in einem Mixer zu einer streichfesten Paste verarbeiten. Mit Salz, Chili und Pfeffer abschmecken und bis zum Anrichten warm stellen.

Alles zusammen anrichten und servieren.

