

Ofentomaten-Salat mit Rosmarin-Zabaglione

Zutaten:

für den Ofentomaten-Salat

600 g Strauchtomaten
2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 EL Oregano
5 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle

für die Rosmarin-Zabaglione

1 Zweig Rosmarin
30 g Rohrohrzucker
100 ml Weißwein
4 Eigelb
1 Prise Salz
außerdem
100 g Rauke/Rukola
1 Bund Basilikum



Zubereitung:

- Für den Salat bei den Tomaten den Stielansatz entfernen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden, auf einem Backofengeeigneten Gefäß oder Kuchenblech verteilen
- die Zwiebeln in dünne Spalten schneiden und mit dem gehackten Knoblauch über den Tomaten verteilen
- Oregano, Olivenöl, Salz und Pfeffer darübergeben und unter dem vorgeheizten Backofen Grill bei höchster Stufe, auf der 2. Schiene von unten, 5-10 Min. garen, abkühlen lassen
- Für die Zabaglione die Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen, mit dem Zucker **20 Sek./Stufe 10** pulverisieren
- Rühraufsatz einsetzen
- Wein, Eigelb, Salz zugeben und **8 Min./70°/Stufe 3** schaumig aufschlagen
- Rukola und Basilikum unter die Tomaten mischen, salzen und pfeffern
- Zabaglione darauf verteilen und sofort servieren