

Gegrilltes Tomatenfocaccia mit Schinken und Kopfsalat
Für 4 Portionen

50 g getrocknete Tomaten in Öl
500 g Weizenmehl
1 Päckchen Trockenhefe
1 El Honig
2 Tl Meersalz
60 ml Olivenöl zum Beträufeln
Mehl zum Bearbeiten
1 Terracottaform (z. B. rund/flach 30 cm Durchmesser)
½ unbehandelte Zitrone
100 g Sauerrahm
1 Prise Zucker
20 ml Olivenöl
½ Bund Schnittlauch
1 Kopfsalat
4 Scheiben geräucherter Schinken (z. B. Schwarzwälder)
Salz, Pfeffer, Chili aus der Mühle

Getrocknete Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen, das Öl auffangen, Tomatenfilets klein würfeln.

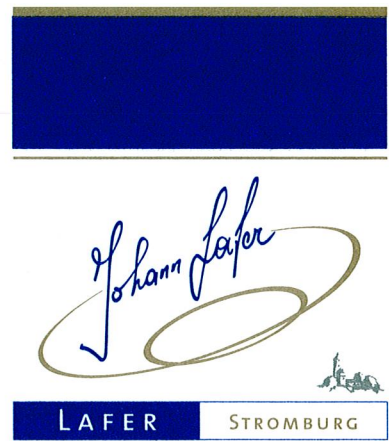
Mehl in eine Schüssel geben, mit der Trockenhefe und einem Teelöffel Salz vermischen. 300 ml lauwarmes Wasser, Honig und 3 El Tomatenöl zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche mindestens 5 Minuten kräftig durchkneten. Der Teig sollte geschmeidig sein und nicht kleben. Sonst noch etwas Mehl unterarbeiten. Teig in eine leicht bemehlte Schüssel geben und an einem warmen Ort zur doppelten Größe aufgehen lassen.

Aufgegangenen Teig mit den Tomatenwürfeln verkneten. Terracottaform mit Olivenöl auspinseln und mit Mehl austreuen. Den Teig hineingeben und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Den Teig mit einer Gabel einstechen, mit Olivenöl beträufeln und mit Meersalz bestreuen. Auf dem Grillrost bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel 20-30 Minuten backen.

Für das Dressing von der Zitrone die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Beides mit Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Chili aus der Mühle und 1 Prise Zucker verrühren. Olivenöl unterrühren. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unterheben.

Den Kopfsalat putzen, waschen, trocken schleudern und grob zupfen.

Focaccia aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden. Salat marinieren und mit den Schinkenscheiben anrichten. Das Focaccia anlegen und servieren.



©Johann Lafer

LE VAL D'OR · STROMBURG HOTEL · BISTRO D'OR
Le Val d'Or Restaurant GmbH · 55442 Stromberg bei Bingen
Tel.: 0 67 24 - 93 10 - 0 · Fax: 0 67 24 - 93 10 - 90
www.johannlafer.de · stromburghotel@johannlafer.de

