



Focaccia-Blumenwiese

Ein Rezept von Mario Kotaska

Zutaten (für sechs Portionen):

Focaccia-Teig

500 g Weizenmehl (Type 550)
1 Würfel frische Hefe (42 g)
300 ml lauwarmes Wasser
1 TL Zucker

Belag „Blumenwiese“

1 gelbe Ringelbete
1 rote Ringelbete
1 lila Karotte
1 gelbe Karotte
1 orange Karotte
2 rote Zwiebeln
3 Stiele Staudensellerie
1 Bund Lauchzwiebeln
200 g Baby-Brokkoli
100 g bunte Kirschtomaten
3 EL schwarze Oliven (entsteint)
5 Zweige Rosmarin
10 Oregano-Blätter
6 EL raffiniertes Olivenöl
1 EL grobes Meersalz

Tomatenbutter

250 g weiche Butter
5 g Salz
½ TL schwarzer Pfeffer (gerieben)
2 Knoblauchzehen (gemahlen)
2 EL Tomatenmark
10 Basilikumblätter (fein gehackt)



Zubereitung (circa 130 bis 140 Minuten):

Für den Teig etwa ein Drittel des Mehls in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Den Hefewürfel etwas hineinbröckeln, Zucker und lauwarmes Wasser hinzufügen und verrühren. 30 Minuten ruhen lassen, bis die Hefe beginnt zu arbeiten. Dann das restliche Mehl einarbeiten. Den glatten Teig abgedeckt mindestens eine Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Währenddessen den Gemüsebelag vorbereiten. Rote Zwiebeln und die Ringelbete-Sorten schälen. Die Zwiebeln in dünne Ringe oder Halbringe, die Bete in Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln und Stiele des Staudensellerie putzen und in lange, dünne Streifen schneiden. Die Karotten schälen und in dünne Streifen hobeln. Den Baby-Brokkoli waschen und in kleine Röschen teilen. Die Kirschtomaten halbieren. Rosmarin und Oregano waschen, trocken tupfen und zusammen mit den Oliven bereitlegen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und drei Esslöffel Olivenöl darauf verstreichen. Den aufgegangenen Teig mit den Händen vorsichtig auf dem Blech ausbreiten. Mit dem restlichen Olivenöl bestreichen.

Als Belag nun mit dem zugeschnittenen Gemüse, den Kräutern und Oliven Blumen- und Blütenmotive gestalten. Zum Schluss mit grobem Meersalz bestreuen.

Dann im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad etwa 20 bis 25 Minuten backen, bis die Focaccia knusprig und das Gemüse geröstet ist.

Für die Tomatenbutter bis auf die fein gehackten Basilikumblätter alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer aufschlagen. Zum Schluss die Basilikumblätter vorsichtig unterheben. Die Butter in kleine Schalen umfüllen und bis zum Servieren kaltstellen, damit sie wieder hart wird.

Die Focaccia aus dem Ofen nehmen, auf einem Gitter leicht abkühlen lassen und portionieren. Die Tomatenbutter zum Bestreichen oder Dippen dazu reichen.

Nährwerte pro Portion:

740 kcal – 16 g Fett – 24 g Eiweiß – 115 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.