Des Froschkönigs Goldkugel (Tomatensalat)

Froschkönigs Goldkugel ist der Name einer goldgelben Tomatensorte, die vermutlich in der Schweiz gezüchtet wurde. Speziell ist nicht nur ihre Farbe, sondern auch ihr sehr milder, fast säureloser Geschmack. Trotzdem schmeckt sie fruchtig und aromatisch. Die Haut ist eher weich und zart, darum ist die Goldkugel sehr empfindlich und nicht sehr lange haltbar.

Die Sauce dazu sollte nicht zu deftig sein, also ohne Zwiebel, sondern nur mit Olivenöl und feinem weissem Balsamico-Essig. Dazu Petersilie, ganz wenig Knoblauch und etwas fein geschnittenem Peperoncino. Ein paar Würfel Pecoretta, dem feinwürzigen, jungen Salzlaken-Käse aus Schafmilch, schmecken ausgezeichnet dazu.

Zutaten (1 Vorspeise)

2	Froschkönigs Goldkugeln
50g	Pecoretta (oder Feta)
2El	Olivenöl
1El	weisser Balsamico
2Tl	Zitronensaft
1	sehr kleine Knoblauchzehe
1	kleine Handvoll glatte Petersilie
3-4cm	Peperoncino
	Kräutersalz
	wenig Pfeffer

Zubereitung

Olivenöl, Balsamico und Zitronensaft vermischen. Petersilie fein hacken. Peperoncino zu ganz feinen Scheibchen schneiden, dabei die sehr scharfen Kerne entfernen. Beides zur Sauce geben und die Knoblauchzehe dazupressen. Gut vermischen und mit Kräutersalz und wenig Pfeffer abschmecken. Sauce gut 15 Minuten ziehen lassen.

Goldkugeln zu dünnen Scheiben schneiden und auf einem Teller kranzförmig anrichten. Etwas 2/3 der Sauce darüber verteilen. Pecoretta würfeln und in die Mitte des Tellers geben. Den Rest der Sauce darüber träuffeln.