



Tomate savoyarde - Ofentomate mit Kartoffel und Reblochon

Der Reblochon ist der bekannteste Weichkäse aus Savoyen, er wird aus fettreicher Kuhmilch hergestellt. Seine Rinde ist leicht orange mit einem weissen Schimmer. Sein Inneres ist weich und crémig. Willi Schmid produziert im Toggenburg einen Reblochon aus Geissenmilch, er ist würziger als der traditionelle Reblochon, aber mit nur dezentem Geissengeschmack.

Die Tomates savoyards werden mit gekochter Kartoffel gefüllt - Gut gewürzt mit angerösteter Zwiebel, Muskatnuss und Pfeffer. Zum Schluss werden die Tomaten mit Reblochon belegt und im Ofen überbacken.

Dazu passt ein Zucchetti-Gemüse, in dem man die Innereien der Tomate gleich mitschmoren kann.

Zutaten

1 grosse Ochsenherztomate, ca. 400g
150g Kartoffel
30g Zwiebel
70g Reblochon
Muskatnuss, Pfeffer, Salz
Bratbutter

Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser weich kochen und auskühlen lassen.

Zwiebel hacken und in Bratbutter dünsten bis leicht bräunlich wird.

Petersilie hacken.

Kartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse drücken, Zwiebel und Petersilie zugeben und vermischen. Mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz würzen.

Den Boden der Tomate flachschneiden, damit sie stabil darauf steht. Einen Deckel von ca. 1/4 der Tomate wegschneiden. Tomate aushöhlen und auf der Innenseite leicht salzen. Etwas vom ausgehöhlten Tomatenfleisch unter die Kartoffelmasse mischen. Beim Aushöhlen ist sorgfältiges Arbeiten gefragt, sonst bricht die Tomate beim Backen auf - wie bei mir.

Kartoffelmasse in die Tomate einfüllen. Die Kartoffelmasse sollte die Tomate nur bis knapp unter den Rand ausfüllen.

Ofen auf 220° vorheizen.

Reblochon klein würfeln und gut gehäuft auf die gefüllte Tomate geben.

In der Mitte des Ofen ca 15 - 20 Minuten backen.







Auseinandergebrochene Tomate...

