

Focaccia mit Rosmarin, gebackenen Tomaten und falschen schwarzen Oliven

Ausgearbeitet von **Rafa Perelló**, Küchenchefin von Son Brull Hotel & Spa, en Pollença.

Focaccia: 500 g Mehl. ½ Löffel Zucker. 1 Löffel feines Salz. 30 g frische Hefe. 250 ml warmes Wasser. 100 ml Solivellas Olivenöl. Frischer Rosmarin. Grobkörniges Salz.

Den Zucker und die Hefe mit dem Wasser verrühren und 15 Minuten gehen lassen. Mehl, Salz und die Hälfte des Olivenöls in eine große Schüssel geben und mit der Hefemischung vermengen. Den Teig 10 Minuten durchkneten, in eine eingefettete Schüssel geben und mit einem Tuch abdecken. Eine Stunde lang gehen lassen. Teig auf das Backblech fließen lassen und behutsam verteilen, ohne den Teig zu sehr zu bearbeiten. Mit dem restlichen Solivellas Olivenöl beträufeln und mit Salz und Rosmarinnadeln bestreuen. Das Backblech in den auf 220 °C vorgeheizten Backofen schieben, auf 180 °C herunterschalten und etwa 15 - 20 Minuten backen.

Gebackene Tomaten: 8 Strauchtomaten. Salz. Solivellas Olivenöl. Zucker.

Die Tomaten abbrühen, häuten, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Salz und Zucker bestreuen. Auf dem Backofenrost verteilt für 2 Stunden in den auf 95 °C vorgeheizten Backofen schieben. Die fertigen Tomaten nochmals mit Solivellas Nativem Olivenöl Extra beträufeln.
Falsche Oliven: 200 g Manchego-Käse. 250 ml Sahne. 40 g gebackene rote Paprikaschoten. 30 g Anchovis. Rosmarin. 5 Blatt Gelatine.

Sahne aufkochen. Von der Herdplatte nehmen. Den Käse und den Rosmarin in der Sahne zu einer feinen Masse pürieren, Gelatine und die restlichen Zutaten zugeben und alles zusammen nochmals pürieren. Kleine Kugeln in der Größe von Oliven formen und einfrieren.
Überzug der Oliven: 1 l Geflügelbrühe. 35 g Schwarze-Oliven-Paste. 2 Tüten Tintenfischfarbe. 14 g Kappa (Geliermittel). Solivellas Natives Olivenöl Extra.

Alle Zutaten erhitzen, durch ein feines Sieb geben, Kappa (Geliermittel) zugeben, die Mischung erneut erhitzen und mit Hilfe eines Spießes die bereits vorbereiteten tiefgefrorenen Kugeln nach und nach in diese Masse tauchen. Die aufgetauten Kugeln können in einem Einmachglas mit Nativem Olivenöl Extra – so wie echte Oliven – aufbewahrt werden (im Kühlschrank ein paar Tage haltbar).

Anrichten:

Ein rechteckiges Stück Focaccia mit 3 oder 4 gebackenen Tomaten und 5 oder 6 falschen Oliven belegen. Mit etwas Meerfenchel oder Kresse garnieren, salzen und mit Solivellas Nativem Olivenöl Extra beträufeln - wie bei einem Pamboli!