



## zutaten für 4 Personen

|  |                                   |  |
|--|-----------------------------------|--|
| 4 Stück ital. Strauchtomaten   | 20 g frische Kräutermischung      | 10 ml dunkler Balsamicoessig                 |
| 400 g Taleggio (ital. Weichkäse aus der Lombardei, mild würzig im Geschmack) | 8 EL Olivenöl                     | 8 ml Orangensaft (am besten frisch gepresst) |
| 2 Köpfe saisonaler Blattsalat oder 500 g Zupfsalate                          | 30 ml kräftige Gemüsebrühe        | Sojasauce                                    |
|  | 10 ml Obstessig (z.B. Apfelessig) | Salz und Pfeffer                             |
|  | 10 ml Weißweinessig               |  |

Warme Scheiben von **Strauchtomate** und Taleggio mit Kräuteröl an marinierten Blattsalaten

## zubereitung

Salat und Tomaten waschen. Die Essigsorten mit dem Orangensaft und der kalten Brühe verrühren, mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken. Die Kräuter mit 4 EL Olivenöl pürieren. Die Tomaten und den Taleggio in Scheiben schneiden und pro Person 4 Scheiben Tomaten mit je 4 Scheiben Taleggio belegen. Backofen auf 140 Grad vorheizen, den Salat in eine Schüssel geben, die Marinade und 4 EL Olivenöl hinzufügen, sanft durchmengen. Die Toma-

ten mit dem Käse in den Ofen schieben und lediglich erwärmen, nicht überbacken. Den Salat mittig auf 4 Tellern verteilen und die warmen Tomaten/Käsescheiben darum legen, dann die Tomaten-/Käsescheiben mit dem Kräuteröl beträufeln. Jetzt ist die Vorspeise servierfähig, dazu reichen Sie z.B. Baguette oder Ciabatta.

Wir wünschen viel Spaß beim Zubereiten und natürlich: Guten Appetit!

## Speise- & Schankwirtschaft »Bullerjahn«

Das Alte Rathaus am Göttinger Markt kann auf eine fast 740-jährige Geschichte zurückblicken. Nach achtmonatiger Umbauphase, kompletter Entkernung und Sanierung wurde die Speise- und Schankwirtschaft im Ratskeller eröffnet.

Insgesamt 197 Plätze stehen im Bullerjahn zur Verfügung, davon 20 an der Theke, 38 zusätzliche Plätze bietet der Gesellschaftsraum in der historischen Scharwache. Die gesamte Speise- und Schankwirtschaft ist für Feiern bis zu 300 Personen exklusiv buchbar – und weist zahlreiche attraktive Extras aus, zum Beispiel den langen Freundschaftstisch für 11 und 22 Personen auf der linken Empore, den Schmuck in Form der Gemälde berühmter Göttinger von dem Lohfeldener Maler Wolfgang Loewe. Die nach dem Göttinger Musikdirektor Rudolf Bullerjahn benannte Wirtschaft verfügt über eigene Bäckerei und Konditorei und hat sich unter seinem 43-jährigen Küchenchef Jürgen Engelhardt und dem 15-köpfigen Team ambitionierter Köche auf die modern interpretierte deutsche regionale Küche spezialisiert.

Speise- & Schankwirtschaft  
**BULLERJAHN**  
im Alten Ratskeller  
Markt 9  
37073 Göttingen

Tel. 0551 – 307010-0  
Fax: 0551 – 307010-10

info@bullerjahn.info  
www.bullerjahn.info

Öffnungszeiten: täglich ab 8.00 Uhr



Küchenchef Jürgen Engelhardt