

▪ Die Kuchenschlacht – Menü am 02. Juni 2021 ▪
Warenkorb „Jubiläumssendung“ mit Alfons Schuhbeck



Richard Rauch

Zweierlei von der Kirschtomate: Ingwer-Tomaten-Rhabarber-Salat & Kalte Tomatensuppe mit Parmesan-Eis

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

250 g Kirschtomaten
150 g Rhabarber
60 g Ingwer
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 ml Sojasauce
1 EL Honig
2 Limetten
1 Bund Minze
Chili, aus der Mühle
Eiswasser

Den Backofen auf 110 Grad Umluft vorheizen.

Rhabarber schälen, in 0,5 cm Würfel schneiden und ganz kurz mit kochendem Wasser überkochen.

Tomaten für 5 Sekunden in heißem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Schälen und bei Seite stellen. Ingwer schälen und feinhacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Minze abrausen und trockenwedeln.

Limettenschalen abreiben und den Saft auspressen. Minze, Knoblauch und Zwiebel fein schneiden mit den restlichen Zutaten vermengen und ziehen lassen. Mit getrockneter Chili abschmecken.

Für die kalte Suppe:

400 g Kirschtomaten
¼ Zwiebel
1 Limette
50 ml Olivenöl
1 Msp. Chili, aus der Mühle
1 TL Kristallzucker
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und halbieren. Tomaten mit Zwiebel, einem Hauch

Chili, Limettensaft und Zeste, Olivenöl, Zucker und Salz mixen. Durch ein Sieb passieren und nochmals abschmecken.

Für die Schmortomaten:

200 g Kirschtomaten
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
Olivenöl
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Tomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein

Backblech stellen. Zucker und Salz darüber streuen, mit Olivenöl beträufeln und bei 110 Grad Umluft ca. 30 Minuten trocknen lassen. Die Ofentür ca. 2cm offenlassen. Thymian und Rosmarin rebeln, fein hacken und darüber streuen.

Für das Parmesan-Eis:

150 g Parmesan
200 ml Milch
200 ml Sahne
4 Eier, Eigelb
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Eiswasser

Parmesan fein reiben. Milch mit Sahne aufkochen. Eier trennen und das Eigelb und den Parmesan einrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Durch ein Sieb gießen und auf Eiswasser kalt rühren.

In einer Eismaschine frieren lassen und ein kleines Nockerl zur Suppe servieren.

Für die Garnitur: Parmesan reiben und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.
50 g Zuckerschoten Parmesan im vorgeheizten Ofen goldgelb backen, dann aus dem Ofen
50 g Parmesan nehmen und runde Taler mit einem Ausstechring ausstechen.
Zuckerschoten putzen, blanchieren und fein schneiden.

Den Salat in einer Schüssel anrichten. In eine weitere Schüssel Kirschtomaten aus dem Ofen und feingeschnittene Zuckerschoten geben und mit der kalten Suppe begießen. Eine Nocke des Eis vorsichtig auf die Zuckerschoten in der Suppe geben, mit dem Parmesan-Chip garnieren und servieren.