

Alleskönner Tomate

Rezepte von Björn Freitag

Tomatensoße Napoli a la Björn Freitag

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 Chilischote (nach Geschmack)
- 1 Knoblauchzehe
- 12 kleine Rispentomaten
- 2 Dosen passierte Tomaten
- frisches Basilikum
- Pfeffer
- Salz
- Zucker
- Öl



Zubereitung

In einer Pfanne Öl erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und würfeln. Anschließend in der Pfanne andünsten und mit Pfeffer und Salz würzen. Eine Chilischote (wer es nicht scharf mag, lässt sie einfach weg) kleinschneiden und in die Pfanne geben. Alles mit den passierten Tomaten auffüllen und verrühren. Zum Schluss die Rispentomaten vierteln und zu der Soße geben. Kurz vor dem Servieren eine Handvoll frische Basilikumblätter unterrühren. Mit Pfeffer, Salz und Zucker nach Belieben abschmecken.

Das Tomaten-Menü von Björn Freitag

Vorspeise: Bunter Tomatensalat mit gefülltem Strudelteig

Zutaten für zwei Personen

Salat

- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Bunte Tomaten in allen möglichen Farben, keine Cocktailtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebeln
- ½ Bio-Zitrone
- 1 EL weißer Balsamico Essig
- 1 EL grober Senf





Strudel

- 200 g Ricotta
- 200 g Mascarpone
- 1 Blatt Strudelteig (gefroren)
- 1 Bund Basilikum
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Wasser

Zubereitung

- Die Tomaten waschen, schneiden, vierteln und den Strunk entfernen. Für das Dressing das Öl mit Essig, Senf, Zitronenabrieb und etwas Zitronensaft und einer guten Prise Zucker verrühren.
- Die geschnittenen Tomaten zum Dressing geben und gut vermischen. Die Zwiebel und zum Schluss den Knoblauch in feine Scheiben schneiden und unter den Tomatensalat rühren.
- Den Strudelteig ausbreiten und mit etwas Olivenöl bestreichen. Den Ricotta mit der Mascarpone verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Muskatnuss auf den Strudelteig geben und anschließend mit der Ricotta-Mascarpone Masse bedecken. Einen kleinen Rand lassen. Ganze Basilikumblätter auf der Creme verteilen und den Strudelteig einrollen. Das letzte Stück Teig mit Wasser bestreichen und dann die Rolle schließen. Den

	Der Vorkoster im WDR Fernsehen Freitags um 21:00 Uhr	
---	---	---

Strudel mit etwas Öl in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten, ca. 10 Minuten.

- Den Tomatensalat auf einem Teller anrichten, die Strudelteigrolle in fingerbreite Scheiben schneiden und auf dem Salat drapieren.

Hauptgang: Gekochte grüne Tomaten mit Lammrücken

Zutaten für zwei Personen

- 3 grüne Tomaten (grüne Sorten, keine unreifen roten Tomaten)
- 400 g ausgelöster Lammrücken
- 2 EL Olivenöl
- 250 ml italienischer Rotwein (Chianti)
- 250 ml Lammfond im Glas
- 2 Schalotten
- 4-5 Knoblauchzehen
- 2-3 Zweige Thymian
- 1 EL Ganze Senfkörner
- 1 Hand Tomberries (Beerengroße Mini-Tomaten)
- 1 EL Zucker
- 1-2 EL weißer Balsamico Essig



Zubereitung

- Für die Soße den Rotwein in einen Topf geben und einkochen. Währenddessen die grünen Tomaten waschen, achteln und die Kerne entfernen.
- Die Schalotten in feine Würfel schneiden und in etwas Öl glasig anschwitzen. Die Knoblauchzehen nur grob schneiden und hinzugeben, sie werden später wieder entfernt.
- Die Sauce mit dem Lammfond aufgießen, weiter einkochen lassen.
- Die Tomatenachtel zu den Schalotten und dem Knoblauch geben, mit einem Esslöffel Zucker karamellisieren. Die Senfkörner einrühren und kurz mit anschwitzen. Mit einem Schuss weißem Balsamico Essig ablöschen, mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- Das Lammfleisch mit Olivenöl bestreichen und zusammen mit dem Thymian in einer Pfanne 2 bis 3 Minuten von jeder Seite kurz anbraten, herausnehmen, erst dann salzen und pfeffern. Kurz ruhen lassen.
- Tomberries in die Pfanne zu den grünen Tomaten geben und nur ganz kurz erwärmen, damit sie nicht weich werden. Die Knoblauchzehen herausfischen.
- Den Lammrücken in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Tomatengemüse sowie der Soße anrichten.

Dessert: Gelbes Tomaten-Chutney mit paniertem Manchego

Zutaten für zwei Personen

- 1-2 EL Gelierzucker
- 12 kleine gelbe Cocktailtomaten
- Zitronensaft
- 2 Messerspitzen Senfpulver
- 150 g Manchego
- 2 Eier
- 200 g Paniermehl
- 200 g Mehl



Zubereitung

- Die Tomaten waschen und halbieren. In Olivenöl mit etwas Zucker anschwitzen, mit einem Schuss Zitronensaft verfeinern. Je nach Geschmack Senfpulver hinzugeben.
- Den Manchego in Scheiben schneiden und die Rinde entfernen. Die Eier verquirlen. Jeweils eine Schüssel mit Mehl und Paniermehl bereitstellen.
- Die Manchegoscheiben zuerst im Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen, anschließend im Paniermehl wenden. In einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun braten.
- Das Tomaten-Chutney anrichten und die Manchegoscheiben darauf platzieren.