

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Juli 2019** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Tomate" mit Mario Kotaska**



Siber Daller

Tomate pikant: Cheesecake & Praline & Salsa

Zutaten für zwei Personen

Für die Tomaten-Marmelade:

300 g Cocktailtomaten
6 getrocknete Tomaten
1 Vanilleschote
40 g brauner Zucker
1 EL Apfelessig
¼ TL Zimt
½ TL Salz
¼ TL Pfeffer

Wasser in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen und die Tomaten hinein geben. Ca. 1 Minute im heißen Wasser lassen und anschließend heraus nehmen und in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Die Haut abziehen und die Tomaten vierteln. Die getrockneten Tomaten fein hacken. Die Tomatenstückchen und die getrockneten Tomaten mit der Vanilleschote, braunem Zucker, Apfelessig, Zimt, Salz und Pfeffer in einen Topf geben und aufkochen. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Umrühren vor sich hin köcheln lassen, bis eine dickflüssige Marmelade entsteht.

Für den Kürbiskern-Mürbeteig:

75 g weiche Butter
150 g Mehl
1 Ei
1 TL getrocknete Kräuter (Rosmarin, Thymian, Liebstöckel, Majoran)
1 EL gehackte Kürbiskerne
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter, Mehl, Ei, Rosmarin, Thymian, Liebstöckel, Majoran und gehackte Kürbiskerne mit Salz und Pfeffer würzen und zu einem Mürbeteig verkneten. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen und den Tortenring darauf setzen. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, damit beim backen keine Blasen entstehen. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen.

Für die herzhafte Cheesecake-Masse:

500 g Frischkäse
160 g Parmesan
1 Ei
2 Zweige Basilikum
½ EL Zucker
¼ TL Salz

Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Die Blätter abzupfen und fein hacken. Parmesan reiben. Basilikum, Frischkäse, Ei, Zucker und Salz vermengen und auf den vorgebackenen Boden geben. Im Ofen für ca. 15 Minuten backen und auskühlen lassen.

Für die Salsa:

2 Honigtomaten
1 Fleischtomate
300 g Mango
1 rote Zwiebel
1 rote Chili
5 EL milder Weißweinessig
6 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten waschen, halbieren und Stielansätze herausschneiden. Mango schälen und das Fleisch vom Stein schneiden. Chilischote putzen, halbieren, Trennhäute entfernen und entkernen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Tomaten, Mango und Chilischote ebenfalls fein würfeln. Zusammen in eine Schüssel geben und mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Olivenöl zum Schluss untermengen.

Für die süße Tomaten-Praline:

Wasser aufkochen, vom Herd nehmen und die Tomaten hinein geben.

150 g Cocktailtomaten
1 Zitrone
100 g Zucker
20 g Frischkäse
6 Basilikumblätter
1 Knoblauchzehe
6 Lorbeerblätter
6 schwarze Pfefferkörner
50 g Crutomat (dehydrierte Tomatenflocken)

Ca. 1 Minute im heißen Wasser lassen und anschließend herausnehmen und in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Nun die Haut abziehen. Knoblauchzehe abziehen und feinhacken. Das Wasser mit dem Zucker, dem Knoblauch, den Lorbeerblättern, Pfeffer und Zitronenabrieb aufkochen und dann abkühlen lassen. Die Tomaten in den abgekühlten Sud geben und marinieren. Basilikumblätter vom Stiel zupfen, hacken und mit dem Frischkäse vermengen. Die Tomaten damit füllen und zum Schluss Tomaten im Crutomat wälzen.

Für die Garnitur:
1 Zweig Basilikum

Basilikum abbrausen und trockenwedeln und die Blätter vom Stiel zupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit den Basilikumblättern garnieren und servieren.



Kilian Brandenburg

Gefüllte Tomaten mit Tomaten-Shooter und Tomaten-Oliven-Grissini

Zutaten für zwei Personen

Für die gefüllte Tomate:

- 2 sehr große, mittelfeste Tomaten (Fleisch- oder Ochsenherztomate)
- 2 Sardellenfilets
- 4 EL Kapern (mit Kapernwasser)
- 50 ml trockener Weißwein
- 1 dicke Scheibe Weißbrot, vom Vortag
- 50 g Butter
- 2 EL Pinienkerne
- ½ Bund glatte Petersilie
- 1 Prise Zucker
- Weißer Pfeffer, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle

Für den Tomaten-Shooter:

- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Orangen
- 2 EL Butter
- 2 EL Currypulver
- 1 Prise Chilipulver
- 350 ml Tomatensaft
- 1 Prise Zucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Grissini:

- 50 ml Tomatensaft
- 4 getrocknete Tomaten, in Öl
- 5 schwarze entsteinte Oliven
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 2 EL Olivenöl
- Fleur de sel, zum Bestreuen
- Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Die Tomaten waschen und einen Deckel abschneiden. Mit einem Teelöffel aushöhlen und innen mit Salz und Zucker bestreuen.

Kapern abtropfen.

Weißbrot entrinden und sehr klein hacken. Die Butter erhitzen und die Brösel bei mittlerer Hitze anbräunen. Die Pinienkerne, gehackte Petersilie, Kapern und Weißwein einrühren. Sardellenfilets kleinschneiden und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tomaten mit der Bröselmasse füllen, Deckel auflegen und in eine Auflaufform setzen.

Das Tomatenfruchtfleisch durch ein Sieb streichen oder mit einem Zauberstab pürieren. Mit etwas Wasser und Zucker und Kapernwasser verrühren und über die Tomaten gießen. Im Ofen 20 Minuten garen.

Frühlingszwiebeln waschen, putzen, vom dunklen Grün befreien und in dünne Ringe schneiden.

Butter in einem Topf aufschäumen, Curry und nach Geschmack Chilipulver hineingeben. Mit Tomatensaft ablöschen und das Ganze mit Salz und Zucker würzen. Vom Herd nehmen und mit einem Zauberstab schaumig aufmixen. Orangen halbieren und auspressen. Den Saft und die Frühlingszwiebeln hineingeben.

Etwas Pfeffer darüber geben. In ein Kännchen füllen und zu den gefüllten Tomaten servieren.

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Mehl in eine Schüssel geben und mit Backpulver, Natron, Salz und Öl vermischen.

Oliven und getrocknete Tomaten klein hacken und mit dem Tomatensaft zur Mehlmische geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Gegebenenfalls noch Mehl hinzufügen. Ausrollen und in 1 cm dicke Streifen schneiden. Mit Wasser bepinseln und mit fleur de sel bestreuen.

Auf Backpapier im Ofen backen, bis sie kross sind (15-20 Min.).

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lubina Jeschke

Tomaten-Ravioli "Caprese" mit Parmesanschaum und Basilikum-Zabaione

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

50 g Weizenmehl Type 550
50 g Hartweizengrieß
1 Ei
25 g Tomatenmark
Mehl, für die Arbeitsfläche

In einer Schüssel das Ei leicht mit dem Stabmixer aufschäumen. Mehl, Grieß und Tomatenmark dazugeben. Masse zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Gegebenenfalls mehr Mehl dazugeben, wenn der Teig noch zu feucht ist. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank etwas ruhen lassen.

Teig portionsweise und gut bemehlt in dünne Lagen ausrollen. Aus den Lagen Teigstücke, rund oder gewellt, ausstechen. Teigreste wieder verkneten und wie vorher verarbeiten, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.

Für die Füllung:

1 Mozzarella , 125 g
4 getrocknete Tomaten in Öl
1 EL Tomatenmark
6 Basilikum-Blätter
Salz, aus der Mühle

Tomatenscheiben in dünne Streifen schneiden und die Mozzarella kleinschneiden. Mittig auf ein Plättchen ein Basilikum-Blatt geben, darauf eine Messerspitze Tomatenmark, 2 kleine Tomaten-Streifen und darauf Mozzarella-Würfel legen. Den verbliebenen Rand mit Wasser benetzen und ein zweites Teig-Plättchen drauf setzen.

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und gut salzen. Die Ravioli in mehreren Portionen ins sprudelnde Wasser geben und bissfest garen.

Für die Tomaten:

10 kleine Kirschtomaten
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
10 g Pinienkerne
1-2 TL gereiften Balsamico
3 Basilikum-Blätter
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einer Pfanne die Pinienkerne ohne Fett anrösten.

Kirschtomaten kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und schälen. Schalotte und Knoblauch abziehen, klein würfeln und die Basilikumblätter in Streifen schneiden. Öl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen. Schalotten- und Knoblauchwürfel in der Pfanne anschwitzen, Kirschtomaten hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die fertigen Ravioli mit in die Tomaten-Pfanne geben und kurz mit durch schwenken. Mit Basilikum und Pinienkernen bestreuen

Für den Parmesan-Schaum:

70 g Parmesan
200 ml Sahne
40 ml Milch
Salz, aus der Mühle

100 ml Sahne und die Milch aufkochen lassen und den geriebenen Parmesan einrühren, bis er sich komplett aufgelöst hat. Mit Salz abschmecken. Nicht mehr kochen lassen, aber warmhalten.

Kurz vor dem Anrichten die restliche Sahne zugeben und mit dem Stabmixer kräftig aufschäumen.

Für die Basilikum-Zabaione

20 g Basilikum-Blätter
75 ml trockener Weißwein
2 Eigelbe
15 g Zucker

Weißwein mit Basilikum zusammen pürieren und durch ein Sieb in eine Metallschüssel streichen. Zucker und Eigelbe dazugeben. Einen Topf mit etwas Wasser füllen und erhitzen. Die Schüssel auf den Topf setzen und den Inhalt über dem heißen Wasserbad zu einer schaumigen Creme mit dem Schneebesen aufschlagen.

In tiefe Teller die Salsa als Spiegel geben, darauf je ein Nockerl Sorbet und Mozzarellamousse setzen und servieren.



Michael Spachmann

Dreierlei von der Tomate: Cappuccino – Concassé mit Rotbarbe – Sorbet

Zutaten für zwei Personen

Für den Tomaten-Cappuccino:

250 g reife Kirschtomaten
2 Schalotten
1 kleine rote Chilischote
150 ml Tomatensaft
250 ml Gemüfefond
250 ml Milch
1 EL Tomatenmark
2 EL Rotweinessig
2 EL Olivenöl
1 EL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen und die Chilischote längs halbieren, entkernen und waschen. Beides fein würfeln. Tomaten waschen. Öl in einem Topf erhitzen und alles 2-3 Minuten darin dünsten. Den Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Tomatenmark unterrühren und mit dem Essig ablöschen. Tomatensaft und Fond hinzugießen und alles zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren. Durch ein Sieb streichen und wieder in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Milch erwärmen und ein wenig von dem für die Garnitur zubereiteten Basilikumöl dazugeben und kräftig aufschäumen. Durch ein Sieb in einen Topf gießen, nochmals erwärmen und mit dem Pürierstab oder einem Schneebesen nochmals schaumig aufschlagen.

Suppe in ein feuerfestes Glas geben und den Milchschaum obenauf geben.

Für die Concassé mit Rotbarbe:

2 Rotbarbenfilets, à 150 g, mit Haut
3 mittelgroße, rote Tomaten
3 cm Ingwer
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
2 Zweige glatte Petersilie
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Prise Fleur de Sel
Butter, zum Anbraten
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten kreuzförmig einschneiden. Wasser zum kochen bringen und die Tomaten 30 Sekunden in das heiße Wasser legen. Haut entfernen, danach vierteln und den Strunk und das Fruchtfleisch entfernen. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden. Ingwer schälen und Schalotte und eine Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. In Butter andünsten. Tomaten dazugeben und ca. 5 Min „schmelzen“. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss ein wenig glatte Petersilie hinzugeben.

Die Fischfilets waschen, trocken tupfen und von letzten Gräten entfernen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und einen Rosmarin- und einen Thymianzweig hinzugeben. Knoblauchzehe andrücken und ebenfalls in die Pfanne geben. Rotbarben salzen und von der Hautseite 2 Minuten anbraten, die Pfanne vom Feuer nehmen und die Rotbarbe umdrehen. Mit Fleur de Sel und frischem schwarzen Pfeffer würzen.

Für das Tomatensorbet:

100 g TK Erdbeeren
100 g gelbe und rote Kirschtomaten
1 Orange
50 g Ziegenfrischkäse
50 ml Tomatensaft
80 g gehackte Mandeln

Erdbeeren und Tomaten mit dem Ziegenfrischkäse in ein hohes Gefäß geben und mit einem Zauberstab pürieren. Orangenabrieb hinzugeben und evtl. etwas Tomatensaft, falls das Sorbet nicht geschmeidig genug ist.

Mandeln in einer Pfanne anrösten.

Für die Garnitur: Tomatensaft erhitzen und etwas Zitronensaft und Abrieb von der Zitrone hinzugeben. Agar Agar einrühren und 2 Minuten kochen lassen. Den Saft in eine flache Schüssel geben und für 20 Minuten in die Tiefkühltruhe geben, sodass ein Gel entsteht.

200 ml Tomatensaft
15 g Agar Agar
1 Zitrone

180 ml Raps- oder Traubenkernöl
100 g Basilikumblätter

Basilikum mit dem Öl in einem leistungsstarken Standmixer auf der höchsten Stufe etwa 10 Minuten mixen, bis das Basilikum möglichst vollständig in das Öl eingearbeitet ist. Durch ein feines Sieb passieren und in eine Quetschflasche füllen.

Beides für die Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.