

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. August 2023** ▪
ChampionsWeek ▪ "Tomaten" mit Robin Pietsch



Sindy Braun

Tomaten-Tatar mit Parmesan-Chip, Tomaten-Gel mit Basilikumcreme, Büffelmozzarella, Rucola und Olivenbrot

Zutaten für zwei Personen

Für das Tatar:

200 g rote Strauchtomaten
 200 g grüne Zebra-Tomaten
 10 kleine gelbe Tomaten
 ½ EL getrocknete Tomaten
 ½ Schalotte
 ½ Knoblauchzehe
 1 EL Tomatenmark
 1 EL Kapern aus dem Glas
 50 ml Tomatensaft
 1 EL Sojasauce
 1 EL Agavendicksaft
 1 TL getrockneter Oregano
 ½ TL Chilipulver

Die Tomaten halbieren, aushöhlen und in kleinste Würfel schneiden. In ein Sieb geben und abtropfen lassen. Schalotte und Knoblauch abziehen und feinschneiden. Tomatenmark mit klein geschnittenen Kapern, getrockneten Tomaten, Schalotten und Knoblauch mischen. Mit Agavendicksaft, Sojasauce, Chilipulver und Oregano abschmecken. Tomatenwürfel unterheben. Im Sieb die restliche Flüssigkeit für ca. 5 Minuten abtropfen lassen. Tomaten-Tatar in eine Schüssel geben und etwas vom Tomaten-Gel (siehe unten) unterheben, so erhält das Tatar mehr Bindung. In einen Servierring füllen und bis zum Servieren auf einem Küchenpapier zum Abtropfen platzieren.

Für den Chip:

50 g Parmesan

Parmesan zu langen Stiften hobeln. Mit einem TL zu kleinen Haufen auf ein Backpapier setzen und im Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 6 Minuten backen lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Zum Servieren in das Tatar stecken.

Für das Tomaten-Gel:

150 ml Tomatensaft
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Olivenöl
 2 g Xanthan
 1 TL getrocknete italienische Kräuter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen. Alle Zutaten, bis auf Xanthan, pürieren und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Über ein Sieb abseihen, danach durch ein Passiertuch geben. In einem Topf aufkochen lassen, Xanthan hinzufügen und nochmals aufkochen. In einen Spritzbeutel füllen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Für die Basilikumcreme:

5-6 Zweige Basilikum
 4 EL Crème fraîche
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Alle Zutaten pürieren, gut abschmecken und bis zum Servieren kaltstellen.

Für das Brot: Hefe mit Honig und 3 EL Wasser verrühren. Restliches Wasser und Salz hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen vermengen. Mehl und klein gehackte Oliven dazugeben und gut verkneten. 2 kleine Baguettes daraus formen. In einen kalten Backofen geben, Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze stellen und 25 Minuten backen.

600 g Dinkelmehl
300 ml lauwarmes Wasser
½ Würfel frische Hefe
8 schwarze Oliven, entkernt
1 TL flüssiger Honig
1 TL Salz

Für die Garnitur: Tomaten und Mozzarella kleinschneiden und mit Rucola, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Mozzarella schick anrichten.

1 kleines Bund Rucola
10 kleine gelbe Tomaten
½ Büffelmozzarella
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Katja Zimny

Tomaten-Tarte-Tatin mit Burrata und Gremolata, Tomatensorbet und Tomatenpraline

Zutaten für zwei Personen

Für die Tarte:

10 Kirschtomaten in verschiedenen Farben (rot, grün, gelb)
1 Blätterteig
1 kleine Knoblauchzehe
1 Zweig Basilikum
1 Zweig Oregano
2 EL Pinienkerne
Parmesan, zum Reiben
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Tomaten halbieren und in einer Pfanne mit Öl, Kräutern und fein gehacktem Knoblauch ein paar Minuten anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten mit der Schnittseite nach unten in eine kleine runde Tarteform geben, Blätterteig in Größe der Form zuschneiden und auf die Tomaten legen. Mit einer Gabel ein paar Mal in den Blätterteig einstechen. Tarte bei 200 Grad im Ofen backen, bis der Teig knusprig ist.

Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Tarte stürzen, mit frischen Kräutern und gerösteten Pinienkerne bestreuen und etwas Parmesan darüber reiben.

Für das Sorbet:

12 große reife aromatische Fleischtomaten
100 ml Tomatensaft
1 TL Honig
2 Spritzer Zitronensaft
1 Prise Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kleines Förmchen ins Eisfach stellen. Tomaten und Tomatensaft ca. 45 Minuten vor Zubereitung in den Kühlschrank geben.

Kerne und grüne Teile der Tomaten entfernen, mit dem Pürierstab feinmixen, die übrigen Zutaten dazugeben und in die Eismaschine füllen.

Für die Praline:

150 g Cherrytomaten
¼ Knoblauchzehe
1 Zitrone, Zeste
Eiswasser
Einige frische Lavendelblüten
2 Lorbeerblätter
60 g Zucker
2 schwarze Pfefferkörner

Cherrytomaten waschen, am Ende über Kreuz einritzen und 30 Sekunden in kochendes Wasser tauchen. Sofort im bereitgestellten Eiswasser abschrecken und Haut abziehen.

125 ml Wasser, Zucker, feingeschnittene Knoblauchzehe, Lorbeerblätter, Pfeffer und Zitronenzeste zu einem würzigen Sud aufkochen und dann abkühlen lassen.

Tomaten in ein sauberes Gefäß einfüllen und den Sud dazu gießen. Tomaten erst in Olivenöl und dann in Lavendelblüten wälzen.

Für den Burrata mit Gremolata:

1 Burrata
1 Zitrone, Zeste
½ Bund glatte Petersilie
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Petersilie fein hacken, mit Zitronenzeste vermischen und Salz abschmecken.

Etwas Gremolata und Öl über die Burrata geben.

Für die Garnitur:

Kleine Basilikumblättchen
weiße & grüne essbare Blüten

Das Gericht auf Tellern anrichten, ausgarnieren und servieren.



Anu Jauhan

Würzige Tomatensuppe mit gedämpften Tomaten-Grießbällchen, Zwiebel-Crunch und Tomaten-Salsa

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:

50 g trockene Kidneybohnen (über Nacht eingeweicht)
500 g kleine Rispentomaten
1 Zwiebel
250 ml Rinderfond
1 cm Ingwer
¼ TL Kreuzkümmelsamen
Salz, aus der Mühle
6 Pfefferkörner

Die Kidneybohnen über Nacht einweichen. Kidneybohnen anschließend abgießen und mindestens 20 Minuten im gesalzenem Wasser köcheln lassen. Rispentomaten kurz in kochendes Kidneybohnen Wasser tauchen, um Schale zu lockern. Haut von Tomaten schälen. Ingwer, Pfefferkörner und Kreuzkümmel in einer Pfanne braten. Zwiebel abziehen und feinschneiden. Geschälte Tomaten zusammen mit gebratenen Gewürzen in einem Mixer zerkleinern. Mit Rinderfond zu den Kidneybohnen geben und köcheln lassen.

Für die Bällchen:

50 g Hartweizengrieß
50 g Weichweizengrieß
1 große Tomate
1 EL Tomaten Ketchup
½ Bund Koriander
1 Peperoni
75 ml Buttermilch
1 TL Natron
1 Zitrone
Eiswasser
Salz, aus der Mühle

Tomatenfleisch von einer großen Tomate pürieren. Korianderstängel und Peperoni kleinhacken. Hartweizengrieß, Weichweizengrieß mit pürierter Tomate, Ketchup, Buttermilch, Salz, Natron und Zitronensaft mischen. 15 Minuten ruhen lassen. Es sollte dickflüssig sein. Falls nötig ein wenig Wasser dazu gießen. Teig in Muffin Förmchen geben und im Dampfgarer ca. 10 Minuten garen. Danach die Muffin Förmchen auf eiskaltes Wasser legen.

Für den Zwiebel-Crunch:

6 EL Kichererbsenmehl
1 rote Zwiebel
Öl, zum Frittieren
1 EL getrockneter Oregano
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Kichererbsenmehl, Salz und Oregano mischen. 10 Minuten ruhen lassen. Öl in Pfanne erhitzen. Zwiebelscheiben in der Panade wälzen und in Öl frittieren.

Für die Salsa:

1 große Tomate
2 Schalotten
½ Bund Koriander
1 Zitrone
4 EL Weißweinessig
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Tomate vierteln und Fleisch rauslöffeln. Rest klein hacken. Schalotten abziehen, kleinschneiden und in Weißweinessig einweichen. Gehackten Koriander, Zitronensaft, Salz, Essig-Zwiebeln, Olivenöl und Tomaten zusammen mischen.

Für die Garnitur:

1 große Tomate
Gartenkresse
Salz, aus der Mühle

Eine große Tomate in dünne runde Scheiben schneiden und salzen. Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kresse garnieren und servieren.



Laura Krafft

Fregola sarda mit gefüllten Tomaten und gefüllten, frittierten Sardellen

Zutaten für zwei Personen

Für die Fregola sarda:

250 g Fregola sarda
 1 weiße Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 100 g Parmesan
 50 g Butter
 2 EL dreifachkonzentriertes
 Tomatenmark
 50 ml Weißwein
 200 ml Passata di pomodoro
 2 EL Olivenöl
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in Olivenöl farblos im Topf angehen lassen. Fregola sarda und Tomatenmark zu geben, alles anrösten und mit Weißwein ablöschen. Verdampfen lassen und dann die Passata dazu geben. Würzen und Fregola sarda auf Biss kochen. Am Ende Butter und geriebenen Parmesan untergeben, damit es schön schlotzig wird.

Für die Sardellen:

4 frische Sardellen, ausgenommen
 100 g halbtrocknete Datteltomaten in
 Öl eingelegt
 1 Zitrone, davon Abrieb
 1 Ei
 3 EL Ricotta
 50 g Basilikum
 15 g Rosinen
 4 EL Mehl
 4 EL Pankobrösel
 Öl, zum Frittieren

Sardellen aufschneiden und auf Gräten überprüfen.

Datteltomaten mit ein bisschen Einlegeöl und ein paar Rosinen und Basilikum mixen. Masse mit Ricotta mixen und geriebene Zitronenschale mit rein geben und die Sardellen von innen mit der Creme befüllen. Dann die Füllung mit einer anderen aufgeschnittenen Sardelle bedecken. In Mehl, Ei und Brösel wenden, in heißem Öl ausfrittieren und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Im vorgeheizten Ofen warmhalten.

Für die gefüllten Tomaten:

150 g mittelgroße Tomaten
 150 g Datteltomaten
 50 g entkernte Taggiasca Oliven
 50 g Pinienkerne
 1 Bund Basilikum
 1 EL alter Balsamico di Modena
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Datteltomaten aushölen und bei Seite stellen. Die anderen Tomaten klein schneiden. Basilikum und Oliven klein schneiden und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken, Pinienkerne dazu geben und die kleinen Tomaten damit befüllen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Sardellen sind aktuell laut WWF nur aus dem Fanggebiet im Nordostatlantik FAO 27: Biskaya (VIII) über pelagische Scherbrettnetze, Ringwaden zu empfehlen.