

#TomatoKing

Die Rezepte zur Challenge des Jahres – Challenge 10 „Sei experimentierfreudig und kreiere mit Tomato Pronto ein leckeres Dessert mit Tomate“

Koch: Adrian Schoetzau

Tomato Pronto als Gel mit Salzkaramell, Passionsfrucht und Schokolade

Schokoladeneis

Zutaten

500ml Wasser

200ml Milch

140g Zucker

20g Glucose

80g Kakaopulver

160 g Guanajaschokolade (Valhrona)

Zubereitung

Wasser, Milch, Zucker, Glucose und Kakaopulver zusammen aufkochen und anschließend die Guanajaschokolade einrühren. Danach alles in einen Pacojetbecher abfüllen und gefrieren lassen.

Tomatengel

Zutaten

1 Dose Tomato Pronto

12g Kappa

1g Xantana

Zubereitung

Tomato Pronto mixen, passieren und anschliessend mit Kappa aufkochen lassen. Danach auf ein Blech gießen. Wenn es erkaltet ist, im Thermomix aufmixen und mit Xantana fertig binden.

Salzkaramell

Zutaten

1 Dose gesüßte Kondensmilch

Meersalz

Zubereitung

Die geschlossene Dose vier Stunden lang in einem Topf mit Deckel kochen lassen. Nach dem Erkalten alles aus der Dose nehmen und mit Meersalz nach Belieben abschmecken.

Tomatenespuma

Zutaten

500g Tomatenconsomme (siehe Rezept)

3 Blatt Gelatine

70g Zucker

Prise Salz

Zubereitung

Gelatine einweichen. Anschließend das Tomatenconsomme erwärmen und die ausgedrückte, eingeweichte Gelatine in der warmen Consomme auflösen. Das Ganze mit Salz und Zucker abschmecken. Die Masse kaltrühren und in eine Espumafflasche füllen und mit zwei Kapseln befüllen.

Zum Anrichten

Passionsfrucht

Sellerieblätter

Kandierte Tomaten (siehe Rezept)