

#TomatoKing

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

Koch: Jürgen Kettner

Schokoladenschnitte mit Tomato Pronto Pochierte Tomaten Prontocreme

Zutaten

300g Tomaten Pronto
135ml Sahne
20ml Rhabarbermark
45ml Milch
85g Eigelb
1200g Weiße Schwyzer Schokolade

Zubereitung

Sahne und Milch aufkochen und danach das Tomaten Pronto zugeben. 1 Stunde ziehen lassen. Anschliessend passieren und 170ml vom Fond mit dem Eigelb zur Rose abziehen. In einer Form bei 130°C 30min pochieren und danach die Schokolade zugeben sowie mixen. In Formen abfüllen und wegfrieren.

Nougatboden

Zutaten

55g Pralinenmasse
15g Milkschokolade
10g Gehackte Baumnüsse
8g Kakaobohnenbruch
7g Crepebruch

Zubereitung

Pralinenmasse und Schokolade schmelzen, danach alle Zutaten vermengen und 4mm dünn zwischen Backpapier ausrollen. Kaltstellen, ausstechen und die die Pochierte Creme auf die ausgestochenen Böden setzen.

Sprüschokolade

Zutaten

250g Weiße Schokolade
200g Kakaobutter

Zubereitung

Beide Zutaten schmelzen und danach die Schnitten absprühen.

Tomato-Pronto-Rhabarbersorbet

Zutaten

170g Zucker
10ml Noilly Prat
45ml Limettensaft
350ml Rhabarbermark
300ml Abgehangener Tomato-Pronto-Saft
8g Super Neutrose

Zubereitung

Alles Zutaten vermengen, aufkochen und danach mixen. In einen Pacojetbecher abfüllen. Vor dem Servieren durch den Pacojet durchlassen.

Tomaten-Rhabarbergel

Zutaten

100ml Tomaten-Pronto-Saft abgehangen
50ml Rhabarberkompott
40g Zucker
2g Agar Agar

Zubereitung

Alle Zutaten zusammen aufkochen. Auf ein GN-Blech ausgießen, kaltstellen und danach im Thermomix zu einem feinen Gel mixen. Abpassieren und in eine Spritzflasche umfüllen.

Tomatenbaiser

Zutaten

100g Zucker
100g Eiweiß
10ml Tomatenkonzentrat

Zubereitung

Alle Zutaten im Schlagkessel aufschlagen bis sie steif sind und in eine Dressiertülle füllen und auf ein Backpapier spritzen.

Tomaten-Pronto-Rhabarberragout

Zutaten

400ml Tomato Pronto
200g Rhabarber

90g Zucker

Zubereitung

Mit dem Zucker einen Karamell herstellen und danach Tomato Pronto auf 150ml einkochen. Den Rhabarber schälen, in feine Würfel schneiden und zu den eingekochten Tomaten Pronto dazugeben.