

#TomatoKing

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

Koch: Ronny Bell

Tomate mit Blattwerk | Milcheis vom Lorbeer | Buttermilch

Lorbeereis

Zutaten

200ml aromatisierte Milch (mit Lorbeer für 2 Tage ziehen lassen)

3 Eigelb

150g Zucker

100g geschlagene Sahne

Zubereitung

Milch zum Kochen bringen und die Eigelbe mit dem Zucker über einem Wasserbad schaumig schlagen. Nun die heiße Milch zum Eigelb geben und zur Rose abziehen (bis es die gewünschte Konsistenz erreicht hat). Dann auf Eiswasser kaltrühren und die Sahne unterheben. In eine Eismaschine geben und frieren lassen.

Creme

Zutaten

250ml Milch

200g Zucker

5 Eigelb

200g Tomato Pronto

4 Blatt Gelatine

100g geschlagene Sahne

Zubereitung

Milch zum Kochen bringen und die Eigelbe mit dem Zucker über einem Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine einweichen. Nun die heiße Milch zum Eigelb geben und zur Rose abziehen (bis es die gewünschte Konsistenz erreicht hat). Gelatine hinzufügen und dann auf Eiswasser kaltrühren. Tomato Pronto dazugeben und Stück für Stück die Sahne unterheben.

Tomaten-Crumble

Zutaten

90g brauner Zucker

150g Mehl

90g Butter

Gemahlene Tomatenhaut oder getrocknete Tomaten

Zubereitung

Butter in ganz kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl, dem Zucker und der gemahlene Tomatenhaut mischen. Das Gemisch jetzt als Streusel auf ein Blech geben. Dann im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Celsius für 20 Minuten backen.

Buttermilch und Tomatenblatt-Öl

Zutaten

100ml Buttermilch

100g Zucker

1Msp Vanille

200g Tomatenblätter frisch

Rapsöl

Zubereitung

Buttermilch mit Zucker und Vanille mischen. Blätter und Öl in einem Mixer komplett zerkleinern und danach durch ein sehr feines Sieb passieren.