

#TomatoKing

Die Rezepte zur Challenge des Jahres – Challenge 4 „Ice, ice, Baby.“

Koch: Adrian Schoetzau

Rezept für Tomateneis

Für das Tomateneis:

Zutaten

0,5kg	Tomatenconsomme
0,08kg	Glucose
2 Blätter	Gelatine
0,002kg	Xantana
0,01 kg	Champonzu

Zubereitung

- Gelatine einweichen , Consomme erwärmen und alle Zutaten untermengen.
- Anschließend für 24 Stunden einfrieren und durch den Pacojet Becher laufen lassen.

Für die Consomme:

Zutaten

2,5kg	Tomatenpüree aus der Dose
0,1kg	Eiweiß
0,1kg	Zwiebel
0,1kg	Stangensellerie
	Petersilie
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

- Alle Zutaten miteinander mixen, in einen Topf geben und aufkochen lassen.
- Über Nacht im Kühlhaus/Kühlschrank in einen Etamin abhängen lassen.
- Anschließend reduzieren bis der gewünschte Geschmack erreicht ist (Tipp: Für Eis, Gelee oder ähnliches etwas stärker abschmecken)