

#TomatoKing

Die Rezepte zur Challenge des Jahres – Challenge 7 „Alles in Rot“

Koch: Christina Steindl

Für das Tomatenmousse:

Zutaten

50g Tomatenwasser

100g Sahne

2 Blatt Gelatine

Zucker

Piment

Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser aufweichen und anschließend die Sahne halbsteif schlagen. Das Tomatenwasser leicht erwärmen, mit Zucker und Piment abschmecken und die Gelatine darin auflösen. Die Sahne unterheben und die Masse in Halbkugelformen einfüllen. Tiefkühlen und danach zwei Halbkugeln so aneinander drücken, dass eine ganze Kugel entsteht.

Anschließend mit Kakaobutter und etwas Himbeerreduktion (für die Farbe) überziehen.

Für die Tomatenerde:

Zutaten

50g weiche Butter

50g Mehl

80g Staubzucker

100g Mandelgrieß

Tomatenmark

Zubereitung

Alle Zutaten vermengen, auf ein Blech streuseln und bei 150 Grad zirka 10-15 Minuten backen. Wenn alles ausgekühlt ist den Crumble mixen, sodass er zu einer feinen Erde wird.

Für das Himbeergel:

Zutaten

100g Himbeerpüree

1,2g Agar Agar

Zubereitung

Das Himbeerpüree mit dem Agar Agar aufkochen und anschließend abkühlen lassen. Wenn die Flüssigkeit zu einem Block geliert ist, im Thermomix zu Gel verarbeiten.

Für das Himbeersorbet:

Zutaten

500g Himbeerpüree

150g Wasser

170g Zucker

50g Glucose

1 Blatt Gelatine

Zubereitung

Die Gelatine einweichen und währenddessen die restlichen Zutaten gemeinsam erwärmen. Die aufgeweichte Gelatine darin auflösen und im Pacojetbecher für 24 Stunden durchfrieren lassen. Mit dem Pacojet durchlassen und nochmal ein bis zwei Stunden im Tiefkühler festziehen lassen.