

#TomatoKing

Die Rezepte zur Challenge des Jahres – Challenge 1 „Tomatiges Foodpairing“

Koch: Christopher Sakoschek

Was ist Deine überraschendste Kombination mit Tomate?

Für das weiße Tomatenmousse:

Zutaten

15 Tomaten

Gin

Zitronensaft

Salz, Zucker

Cayenne

Weißweinessig

6 Blatt Gelatine

150 g halbsteif geschlagene Rama Cremefine

Zubereitung

Die Tomaten grob würfeln, mit Gin, Zitronensaft, Salz, Zucker, Weißweinessig und Cayennepfeffer würzen. Gut mit den Händen durchkneten. Kurz mit dem Stabmixer pürieren und dann im Etamin aufhängen (Schüssel drunter). Der Saft benötigt mehrere Stunden bis er abgetropft ist.

Fürs Tomatenmousse benötigt man 0,5 Liter Saft. Anschließend den Tomatensaft noch einmal mit den Gewürzen abschmecken.

Zirka fünf Esslöffel vom Saft in einem kleinen Topf erwärmen und die im Wasser eingeweichte Gelatine darin auflösen. Die Gelatine in den restlichen Saft einrühren. Das Ganze in einer Schüssel mit Eiswasser so lange aufschlagen bis ein weißer Schaum entsteht.

Die gekühlte, halbsteif geschlagene Sahne unter das Mousse ziehen und abfüllen.

Schwarzer Spargel:

Zubereitung

Spargel schälen und die Spitzen mit Alufolie einwickeln. Dann in Mehl, Eier und mit getrocknetem Trompetenpilzmehl versetztem Paniermehl panieren. Anschließen frittieren.

Estragon Mayonnaise:

Zubereitung

Eigelb, Zitronensaft, Worcestersoße, Knorr Professional Gemüsefond, Salz, Pfeffer und Cayenne Pfeffer mit Rapsöl in einem kräftigen Mixer aufmontieren. Ganz zum Schluss den frischen Estragon mit mixen.