

# #TomatoKing

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

Koch: Christopher Sakoschek

**In Tomatenöl geschmorter Pulpo mit Rote-Bete-Couscous, Tomatenmayonnaise und Rote-Beete-Lack**

## Zutaten

200 g Couscous  
200 g Rote Bete  
2 Eigelb  
Pulpo  
Tomaten  
Rote-Bete-Saft  
Zitronensaft  
Gemüsefond  
Worcestersoße  
Tomatenmark  
Senf  
Rapsöl  
Weißwein  
Lorbeerblätter  
Koriander  
Kümmel  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

- Pulpo mit Tomaten, Öl, Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern und Weißwein im Sous-vide-garen.
- Für den Rote-Beete-Lack: Den Rote-Beete-Saft mit Salz und Pfeffer, etwas Koriander und Kümmel reduzieren bis es einen Lack ergibt.
- Für den Rote-Beete-Couscous: 200g Couscous mit 200g Rote-Beete-Saft heiß übergießen und mit Salz würzen
- Anschließend zwei Eigelb mit etwas Zitronensaft, Gemüsefond, Salz, Worcestersoße, Tomatenmark und Senf in einem Mixer verrühren und danach mit Rapsöl aufmontieren. Die Mayonnaise nochmals

abschmecken.