

#TomatoKing

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

Koch: Jürgen Kettner

Grüne Tomaten - Koriander Stickstoffperlen

Zutaten

200g	Grüne Tomaten
40g	Koriander
2g	Salz
1g	Zucker
1	Blatt Gelatine

Zubereitung

- Die grünen Tomaten vierteln und zusammen mit den anderen Zutaten bis auf die Gelatine 2 Minuten lang im Mixer mixen.
- Anschließend abpassieren.
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen und mit 50ml vom Tomatenfond leicht erwärmen. Unter die Masse geben und verrühren.
- Den Fond in eine Spritzflasche abfüllen und die Masse langsam und vorsichtig in den flüssigen Stickstoff tropfen lassen.