

#TomatoKing

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

Koch: Jürgen Kettner

Für das Rote Bete Gel:

Zutaten

500g Rote Bete Saft
60g Himbeermark
6g Agar Agar
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubereitung

Alle Zutaten zusammen aufkochen und in ein Blech ausgießen. Nach dem Erkalten das Gel in einem Mixer zu einem feinen Gel mixen. Abpassieren und in eine Spritzflasche abfüllen.

Für das Rot-schwarze Tomatenherz gepickled:

Zutaten

100g Schwarze Tomate
20g Zucker
20g Kräuternessig
20g Tomatensaft

Zubereitung

Die Tomaten vierteln und das Herz herauslösen. Die anderen Zutaten zusammen aufkochen und über die herausgelösten Tomatenherzen geben.

Für die geräucherte Mini Rote Bete:

Zutaten

2 frische kleine Rote Beeten

Zubereitung

Die Roten Beeten waschen und putzen. Danach die Ränder blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Trockentupfen, in ein Behältnis geben und dieses mit Frischhaltefolie abdecken. Die Räucherpistole in das Behältnis geben und 45 Minuten räuchern. Anschließend in Spalten schneiden.

Für das Radicchiosorbet:

Zutaten

1kg Radicchio
500g Rote Betesaft
100g Glucosepulver
40g Zucker
19g Salz
20ml Zitronensaft
10g Himbeereessig
5g Tomatenessig
4Blatt Gelatine

Zubereitung

Den Radicchio in lauwarmen Wasser für 60 Minuten wässern. Alle Zutaten bis auf die Gelatine in den Mixer geben und zu einem feinen Fond mixen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und den Fond aufkochen. Danach die ausgedrückte Gelatine zugeben. Verrühren und die Masse in einen Pacojetbecher abfüllen. Vor dem Servieren pacotisieren.

Für das Paprikachutney:

Zutaten

300g rote Paprika
80g Tomatensaft
20g Tomatenessig

Zubereitung

Paprika mit Salz und Zucker in Alufolie bei 200 Grad Celsius 45 Minuten schmoren und danach die Haut entfernen. Anschließend in feine Brunoise schneiden und mit den restlichen Zutaten zu einem Chutney einkochen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Für die Radischen:

Zutaten

100g Radischen
30g Champagneressig
20g Wasser
20g Zucker

Zubereitung

Alle Zutaten zusammen aufkochen und zwei Tage marinieren lassen. Danach in Spalten portionieren.

Für die Dekoration:

Gehobelte Radischen

Verschieden dunkle Bio-Suisse-Tomatenspalten.

Rote Basilikumkresse

Rote Daikonkresse

Junge Rote-Bete-Blätter