

#TomatoKing

Die Rezepte zur Challenge des Jahres – Challenge 3 „Nicht ohne meine Tomate“

Koch: Mario Aliberti

Schwiegermama´s Roulade etwas modernisiert

Für 4 Personen

Für die Roulade

Zutaten

4 Scheiben Roulade von der Ober oder Unterschale

4 El Senf

8 Scheiben Speck

4 Essiggurken

Mirepoixgemüse

Tomatenmark

Rotwein & Rinderfond

Salz, Pfeffer, Wacholder & Lorbeerblätter

Zubereitung

- Roulade würzen und mit Senf einstreichen, Speckscheiben drauflegen und Essiggurke platzieren
- Roulade Scharf anbraten, hinausnehmen, Mirepoix anrösten, tomatisieren und immer wieder mit Rotwein deklassieren mit Fond auffüllen
- Rouladen hineinsetzen und 1 1/2 - 2 h köcheln

Rotkohl & Rotkohlgel

Zutaten

500 g Rotkohl

Rotwein

Kappa (Texturas)

Salz,Pfeffer

Ketjap Manis

Teriyaki

Zubereitung

Rotkohl dünn aufschneiden und 250 g im Vakuumbierbeutel in Rotwein einlegen und nach 24 Stunden 20 Minuten bei 60 Grad garen. Im Anschluss mit Teriyaki & Ketjap Manis anziehen. Für das Gel das andere Rotkohl in den Thermomix geben und eine Stunde lang in Rotwein weichkochen. Mit Salz, Pfeffer würzen, Mixen, Kappa hinzugeben und kaltstellen, dann aufmixen bis die Masse homogen und klumpenfrei ist, andernfalls durch ein feines Sieb streichen.

Tomaten & Kartoffelpüree

Zutaten

500 g geschälte Mehlig Kartoffeln
Milch, Butter
Salz, Muskat
Tomatenmark

Zubereitung

Kartoffeln weich kochen, durch eine Kartoffelpresse drücken, Milch & Butter erhitzen, nach und nach einrühren. Würzen & die Hälfte wegnehmen. Für das Tomatenpüree, Tomatenmark in einer Pfanne anrösten in die fertige Masse einrühren.

Für das Anrichten Tomatensegmente dazugeben.