

#TomatoKing

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

Koch: Ronny Bell

Rezepte für Sorbet, Eis und Cantuccini

Für das Eis „Violetter Kardamom“

Zutaten

250ml	Milch
4 Kapseln	violetter Kardamom
3	Eigelb
150g	geschlagene Sahne
100g	Glucose
60g	Zucker

Zubereitung

- Milch, Glucose und Kardamom aufkochen, danach 10 Minuten ziehen lassen.
- Eigelb und Zucker schaumig schlagen.
- Milch passieren und noch warm zum Eigelb dazugeben, über dem Wasserbad zur Rose abziehen.
- Sobald alles angezogen ist die Masse über Eiswasser wieder kaltrühren und die Sahne unterheben.
- Anschließend alles zusammen in die Eismaschine geben.

Für das Tomatensorbet

Zutaten

200g	Tomaten
300ml	Wasser
100g	Zucker
125g	Glucose
7cl	Himbeeressig

Zubereitung

- Tomaten, Wasser und Zucker in einer Küchenmaschine zerkleinern, anschließend alles zusammen

passieren.

- Die Reste aufheben und den Tomatenfond mit der Glucose aufkochen.
- Über Eiswasser kaltrühren und den Essig dazugeben.
- Anschließend kommt die gesamte Masse in die Eismaschine.

Für die Cantuccini

Zutaten

60g	Butter
200	g Mehl
7g	Backpulver
1TL	Vanillezucker
100g	Zucker
2	Eier
	Tomatenreste

Zubereitung

- Alle Zutaten zu einem festen Rührteig kneten.
- Anschließend in eine längliche Form bringen und auf einem Backblech mit Backpapier legen. Das Ganze bei 180 Grad Celsius für 25 Minuten backen.