

# Tomaten Tatar



Foto © Tschuggen Hotel Group

Ein Rezept von Marco Campanella, Chefkoch im La Brezza Restaurant vom Hotel Eden Roc Ascona.

## Zubereitung

	Benötigte Zeit	ca. 240 Minuten
	Schwierigkeitsgrad	Schwierig -Für Profis
	Menge	4 Personen

## Eigenschaften

	Teller	Vegi - Tatar
	Typisches Produkt	Tomaten - 0 km
	Geeignet für	Sommer - Warme Tage

## ZUTATEN

### Tatar

- 5 Ramati Tomaten
- 10 St Pinienkerne in der Pfanne kurz geröstet
- Salz
- Pfeffer
- Knoblauch
- Basilikumblättern

### Tomatencreme

- Pelati Tomaten geschält (400 g)
- Olivenöl
- Salz

### Tomatenwasser für Tomatenfond

- Tomatenfleisch von den Ramati Tomaten verwenden
- 20 St Kirschtomaten
- Mazzetti Essig
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- 1/2 Zwiebel

### Tomatenfond

- 5 g Zucker
- 25 g Aceto Mazetti (Balsamessig)
- 350 ml Tomatenwasser
- 100 ml Weisswein
- 25 g Noilly Prat
- 25 g Karotten
- 2100 g Schalotten
- 30 g Fenchel
- 30 g Kirschtomaten
- 3 Champignons
- Pfeffer, Lorbeer, Senfsaat, Koriander, Estragon
- 1 Knoblauchknolle

### Avocado- Creme

- 2 reife Avocados
- 2 EL Sauerrahm
- Salz
- Cayenne
- Sanft von einer halben Limette

## ZUBEREITUNG

### Tatar

1. Ramati Tomaten einritzen und in Salzwasser für 10 Sekunden blanchieren, in Eiswasser abschrecken und Haut ablösen. Dann mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Basilikumblättern würzen.
2. Im Ofen bei 80 Grad 2 Stunden trocknen.
3. Alles in kleine Würfel schneiden mit gerösteten Pinienkernen und Balsamico Dunkel würzen, evtl. Salz hinzufügen.

### Tomatencreme

1. Pelati Tomaten im Topf langsam schmoren bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.
2. Anschliessend mit dem Stabmixer mixen. Mit Salz und Olivenöl würzen.

### Tomatenwasser für Tomatenfond

1. Das Tomatenfleisch für das Tomatenwasser verwenden, 20 Kirchtomaten hinzufügen, mit Salz und Olivenöl würzen.
2. 15 Minuten ziehen lassen, anschliessend mit einem Stabmixer und passieren.

### Tomatenfond

1. Das Tomatenwasser mit den restlichen Zutaten für den Tomatenfond mischen und zur Hälfte einkochen.
2. Wenn alles zur Hälfte reduziert ist, anschliessend nochmals alles passieren.

### Avocado- Creme

Alle Zutaten cremig rühren.

### Servieren

Abschliessend das Tomaten Tatar auf einem Teller anrichten, mit Tomatencreme und Avocado-Creme sowie verschiedenen Kräutern dekorieren. Den Tomatenfond als Basis in den Teller giessen.