

## Kalte Tomatenessenz - Das Rezept



Ein Rezept von Küchenchef Mattias Rook im Ristorante Castello del Sole in Ascona.

### Zubereitung



Benötigte Zeit ca. 20 Minuten



Schwierigkeitsgrad Leicht - Für alle



Menge 4 Personen

### Eigenschaften



Teller Vegi - Tomate



Typisches Produkt Tomate - 0 km



Geeignet für Sommer - Vorspeise

## **Kalte Tomatenssenz**

### **ZUTATEN**

- 1 kg Reife, rote, weiche Tomaten
- 50 ml Sherry Essig, Pedro Ximenes
- 30 g frischen Basilikum
- 1 g Piment d'espellette
- 10 g Salz

## **Kalte Tomatenessenz**

### **ZUBEREITUNG**

1. Tomaten vierteln
2. Zusammen mit dem Basilikum, Sherry- Essig, Salz und Piment d'espellete mixen bis alles fein gemixt ist
3. In ein mit Passiertuch ausgekleidetes Sieb geben und über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen
4. Den aufgefangenen, klaren Tomatensaft nochmals wie gewünscht abschmecken

## **Kalte Tomatenessenz**

### **SERVIEREN**

1. 1 konfierte Scheibe Ochsenherztomate
2. Verschiedene, bunte Tomaten (zb. Yellow Pearl, Red Pearl, Honigtomaten, Raf-Tomaten, Kumato, Green Zebra-Tomaten), blanchiert und ohne Haut in verschieden Segmente geschnitten und mit Basilikumöl mariniert.
3. Kleine Würfel von Ziegenfrischkäse, Oliven, Basilikumöl, frischen Basilikum
4. Die Einlage auf dem Teller anrichten. Die kalte Essenz über die Garnitur auf den Teller giessen.