




Kalte Tomatenssenz - 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.