

#TomatoKing

Die Rezepte zur Challenge des Jahres – Challenge 7 „Alles in Rot“

Koch: Adrian Schoetau

Für das Rindstatar mit Barbecuearomen

Wassermelone grilliert

Zutaten

1 Stück Wassermelone

200 g Speck

50 g Sonnenblumenöl

Maldon Seasalt

Zubereitung

Speck mit Sonnenblumenöl auslassen, das Öl abpassieren und kalt stellen. Wassermelone schälen in 0,5 Zentimeter dicke Scheibe schneiden und grillen, anschliessend ausstechen und mit Specköl vakuumieren.

Geräucherte Paprikacreme

Zutaten

2 Stück rote Paprika

1 Stück rote Zwiebel

Pimenton de la vera

Zubereitung

Paprika und Zwiebeln miteinander andünsten, anschliessen mixen, passieren und mit Pimenton de la Vera und Salz abschmecken.

Rote italienische Zwiebeln

Zutaten

1 Stück rote Zwiebeln

Zubereitung

Zwiebel schälen, in gewünschte Grösse schneiden und langsam anbraten bis sie weich ist.

Rindstatar

Zutaten

30g Rindsfleisch fein geschnitten oder geschabt

5g Ketchup

2g Whiskey

Salz

Pfeffer

Tabasco

Zitronensaft

Olivenöl

Schalottenwürfel, blanchiert

Kapernblüten gehackt

Gewürzgurken, gewürfelt

Schnittlauch

Kerbel

Zubereitung

Alles miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer, Tabasco, Zitronensaft und Olivenöl abschmecken

Getrocknete Cherry Tomaten

Zutaten

6 Stück Cherry Tomaten

Salz, Pfeffer, Rohrzucker

1 Zweig Thymian

1 Stück Knoblauch Zehe

2 El Oliven Öl

Zubereitung

Cherry Tomaten waschen und halbieren, leicht würzen und vermengen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im Ofen bei offener Zug bei 90°C ca. 3 Stunden trocknen.

Dekoration

Blutampfer, roter Blattsalat und alles was in der Farbe rot gefällt!