

#TomatoKing

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

Koch: Christina Steindl

Für das Tomatensorbet

Zutaten

170g	Zucker
50g	Glucose
140ml	Wasser
500g	Tomaten
10g	Zitronensaft
1 Blatt	Gelatine

Zubereitung

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Die restlichen Zutaten im Thermomix mixen und auf zirka 35 Grad Celsius erhitzen.
- Sobald die Gelatine weich ist, kann sie in der Flüssigkeit aufgelöst werden.
- Anschließend die Sorbetmasse passieren, sodass keine Tomatenkerne mehr dabei sind.
- In einen Pacojet Becher abfüllen und für 24 Stunden einfrieren. Pacosieren.

Für das Basilikumeis

Zutaten

400ml	Milch
120g	Basilikum
200g	Schlagcreme
150g	Sahne
150g	Zucker
70g	Trimolin
250g	Pasteurisierter Dotter

Zubereitung

- Alle Zutaten, bis auf den Dotter, leicht erwärmen, sodass sie sich gut verrühren lassen.
- Etwas abkühlen lassen, den Dotter unterziehen und in einen Pacojet Becher abfüllen.
- Für 24 Stunden einfrieren und anschließend pacosieren.