

#TomatoKing

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

Koch: Christopher Sakoschek

In Tomatenöl geschmorter Pulpo mit Rote-Bete-Couscous, Tomatenmayonnaise und Rote-Beete-Lack

Zutaten

200 g Couscous
200 g Rote Bete
2 Eigelb
Pulpo
Tomaten
Rote-Bete-Saft
Zitronensaft
Gemüsefond
Worcestersoße
Tomatenmark
Senf
Rapsöl
Weißwein
Lorbeerblätter
Koriander
Kümmel
Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Pulpo mit Tomaten, Öl, Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern und Weißwein im Sous-vide-garen.
- Für den Rote-Beete-Lack: Den Rote-Beete-Saft mit Salz und Pfeffer, etwas Koriander und Kümmel reduzieren bis es einen Lack ergibt.
- Für den Rote-Beete-Couscous: 200g Couscous mit 200g Rote-Beete-Saft heiß übergießen und mit Salz würzen
- Anschließend zwei Eigelb mit etwas Zitronensaft, Gemüsefond, Salz, Worcestersoße, Tomatenmark und Senf in einem Mixer verrühren und danach mit Rapsöl aufmontieren. Die Mayonnaise nochmals

abschmecken.