

# #TomatoKing

Die Rezepte zur Challenge des Jahres – Challenge 3 „Nicht ohne meine Tomate“

Koch: Jürgen Kettner

Für 4 Personen

**Rindertatar mit Tomatenconsomme, geräuchertem Tomatenketchup, sauren Kirschtomaten, konfieren Tomaten und Sojaflockencrunch.**

## Rindertatar

Zutaten:

200g Emmentaler Rinderfilet  
50g Schalottenwürfel  
20g Kapern  
30g Jahrgangssardellen  
10g Essiggurkenwürfel  
35g geräuchertes Tomatenketchup  
10g Eiweissmayonaise  
Salz, Pfeffer, Traubenkernöl

Zubereitung

Rinderfilet in ein feines Tatar schneiden und die restlichen Zutaten zugeben. Vermengen und mit Salz, Pfeffer und Traubenkernöl abschmecken

## Tomatenconsomme

Zutaten

800g Tomaten (Berner Rose)  
20ml Tomatenessig  
10ml Verjus  
Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Tomaten waschen, vierteln, den Strunk entfernen und alle Zutaten in den Mixer geben. Zwei Minuten mixen. Danach die Masse in ein feines Passiertuch (Alternativen: Kaffeefilter, Küchenpapier) geben und anschließend abhängen lassen bis ein klarer Fond entsteht. Die Reste im Passiertuch werden für das Tomatenketchup bereitgestellt.

Den abgehangenen Fond leicht mit Xanthan abbinden und die Kirschtomatenwürfel unterheben.

## Einlage der Tomatenconsomme

Zutaten

50g Kirschtomaten

#### Zubereitung

Für die Einlage die Kirschtomaten waschen und mit einem kleinen Küchenmesser einritzen. Diese dann in kochenden Salzwasser für ein paar Sekunden blanchieren und danach in Eiswasser abschrecken. Die Tomaten enthäuten und danach vierteln. Mit einem scharfen Küchenmesser das Fruchtfleisch entfernen und aus den Filets feine Würfel schneiden.

#### **Weißes Tomatensorbet**

##### Zutaten

400ml Tomatenfond(siehe Rezept Tomatenconsomme)

30g Glucosepulver

1g Eisstabilisator

3g Salz

Reste von ausgestochenen Basilikumblättern

#### Zubereitung

Glucosepulver, Eisstabilisator und Salz mit 100ml Tomatenfond aufkochen und unter den restlichen Tomatenfond zugeben. Die reste der Basilikumblätter zugeben und 1 Stunde ziehen lassen. Den Fond durch ein Sieb abpassieren und dann in einen Pacojetbecher geben sowie wegfrieren. Vor dem Servieren das Sorbet pacotisieren.

#### **Geräuchertes Tomatenketchup**

##### Zutaten

350g der abgehangenen Tomaten

40g brauner Zucker

40ml Tomatenessig

5g Räucherspähne

#### Zubereitung

Den Zucker in einem Topf hell karamellisieren lassen und mit dem Tomatenessig ablöschen. Den Essig komplett reduzieren lassen und die abgehangenen Tomaten zugeben. Bei kleiner Hitze zirka 60 Minuten köcheln lassen. Nun mit Küchenfolie abdecken und die Räucherpistole vorbereiten und das Ketchup für 20 Minuten Räuchern. Nun das Ketchup fein mixen und durch ein Passiersieb abpassieren und in eine Spritzflasche abfüllen.

#### **Sojaflockencrunch**

##### Zutaten

70g Sojaflocken

40g Butter

1g Lorbeer

Salz

#### Zubereitung

Butter und Lorbeer in eine Pfanne geben und zum schäumen bringen, Salz zugeben und danach die Sojaflocken zugeben. Diese nun solange sautieren bis sie goldgelb ausgebacken sind. Auf ein Sieb geben damit das restliche Fett abtropfen kann.

Salz, Pfeffer

### **Gepickelte Kapern**

Zutaten

40g Kapern

50ml Kapernwasser

50g Zucker

30ml Tomatenessig

Zubereitung

Alles Zutaten bis auf die Kapern in einer Sauteuse aufkochen lassen und die Kapern damit überbrühen.

### **Saure Kirschtomatenspalten**

Zutaten

30g Kirschtomaten

30ml Tomatenessig

Zubereitung

Kirschtomaten waschen, vierteln und in Tomatenessig einlegen zum Vakuumieren

### **Eiweiß-Mayonnaise**

Zutaten

100g Eiweiss

10g Sauerrahm

150ml Sonnenblumenöl

Salz, Pfeffer, Verjus

Zubereitung

Alle Zutaten mixen bis eine Mayonnaise entsteht. Diese dann mit Salz, Pfeffer und Verjus abschmecken

### **Leicht konfierte gelbe Kirschtomaten**

Zutaten

80g Gelbe Kirschtomaten

200ml Sonnenblumenöl

2g Thymian

2g Lorbeer

5g Salz

Zubereitung

Das Sonnenblumenöl mit Thymian, Lorbeer und Salz auf 80°C in einer Sauteuse erhitzen und die Kirschtomaten darin für 1h konfieren. Dann die Kirschtomaten zuschneiden und mit einem 10mm

Ausstecher das Fruchtfleisch ausstechen und dieses bereitstellen als Sockel für das Tomatensorbet. Die konfierten Tomatenringe bei 60°C warmstellen und vor dem servieren mit dem geräucherten Tomatenketchup befüllen.

**Dekoration:**

Ausgestochene Basilikumblätter

Friseespitzen

Abgeflämmtes Perlwiebelherz