

#TomatoKing

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

Koch: Mario Aliberti

Tuna Rare | Tomaten- Melonensalat | Rote Beeren | Tomatensaft

Zutaten

200g Tuna

500g Rote Beeren

50g Wassermelone

2 Torino Tomaten

Olivenöl

Weißweinessig

Xanthan

Kappa

Salz

Pfeffer

Zucker

Rotwein

Zubereitung

Tuna

Tuna scharf anbraten und mit grobem Meersalz würzen.

Rote-Beeren-Gel

Zucker karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Durch kochen und anschließend im Thermomix durchmischen, auf 100 Grad Celsius erhitzen und Kappa einrühren. Danach kaltstellen, abkühlen lassen und im Thermomix wieder aufmischen.

Tomaten-Melonensalat

Tomaten und die Wassermelone feinwürfeln und mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Olivenöl und Essig hinzugeben. Zum Anrichten eine Nocke ausstechen.

Tomatensud

Den Sud vom Tomaten-Melonensalat auffangen und entfetten. Anschließend mit Xanthan abbinden und etwas nachwürzen.