

#TomatoKing

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

Koch: Ronny Bell

Rezept Hamburger Aal Suppe

Zutaten

1 Stück Geräucherter Aal
400ml Fischfond
Safran
etwas Xanthan zum Binden
50g Backobst
200g Sellerie
2 Frühlingslauch
2 Tomaten, Rot
2 Tomaten, Grün
1 Schalotte
100g Butter
300ml Gemüsebrühe
50ml Balsazar Rosé
Olivenöl
200ml Wasser
10ml Tomatenessig
4,5g Agar-Agar
Salz, Pfeffer, Zucker
diverse Kräuter im Dörfen getrocknet

Zubereitung

- Den Aal von Haut und Gräten befreien.
- Haut und Gräten mit dem Fischfond, Backobst und Safran aufkochen, dann nur noch ziehen lassen.
- Danach passieren, abschmecken und mit etwas Xanthan binden.
- Sellerie in zwölf 1 Zentimeter x 1 Zentimeter Würfel schneiden aus dem Rest mit der Butter, Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer ein Püree herstellen.
- Die Würfel blanchieren und vor dem Anrichten durch Butter ziehen und mit einem Brenner anrösten.
- Die Grünen Tomaten blanchieren und von der Schale sowie dem Kerngehäuse befreien- Das Kerngehäuse aufheben! Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden.
- Die grüne Tomate nun zuschneiden das man vier Quadrate und feine Würfel erhält.
- Schalotten und Tomatenwürfel mit Salz, Pfeffer, etwas Essig und Olivenöl marinieren
- Die rote Tomate vom Kerngehäuse befreien (ebenfalls beiseite stellen) und grob zerkleinern. Mit Wasser, Essig, Balsazar, Zucker und Salz pürieren. Anschließend passieren und aufkochen.
- Während dem Kochen das Agar-Agar hinzufügen und glatrühren. In eine Form füllen und erstarren lassen, anschließend mit einem Mixer zu einem Gel verarbeiten.
- Rotes und grünes Kerngehäuse wie die Tomatenwürfel marinieren. Die Quadrate der grünen Tomate anrösten und ebenfalls marinieren.
- Den Frühlingslauch verputzen und der Länge nach aufschneiden und wie bei den Selleriewürfeln verfahren, nur auf das Anrösten verzichten.
- Die getrockneten Kräuter zu einem Staub zermahlen und anrichten