

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Juli 2020** ▪
ChampionsWeek ▪ "Tomate" mit Johann Lafer



Juliane Schmitz

Lammkarree mit Salbei-Tomaten-Kruste, Rosmarin-Hasselback-Kartoffeln und Tomaten-Carpaccio mit Zitronen-Vanille-Dressing

Zutaten für zwei Personen

Für das Lammkarree:

- 1 Lammkarree à 500 g
- 2 Scheiben Toastbrot, vom Vortag
- 1 EL Tomatenmark
- 75 g weiche Butter
- 3 Salbeiblätter
- 2 Zweige Rosmarin
- 30 g Tomatenflocken
- Neutrales Öl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Lammkarree mit Salz und Pfeffer würzen und rundherum in einer heißen Pfanne anbraten. Mit Rosmarin und etwas Butter aromatisieren. Aus der Pfanne nehmen. Toastbrot würfeln und mit dem Salbei in einem Blitzhacker fein mahlen. Butter mit Tomatenmark glattrühren, Brotkrümel und Tomatenflocken unterheben. Masse mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig auf dem Lammkarree verteilen.

Das Lammkarree in den Ofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 58 Grad garen.

Für die Kartoffeln:

- 500 g mittelgroße Kartoffeln
- 50 g Butter
- 3 Zweige Rosmarin
- Meersalzflocken

Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln gründlich waschen und halbieren.

Jeweils einen langen Holzspieß links und rechts an die lange Seite der Kartoffel legen und mit einem Messer fächerförmig einschneiden (Durch die Holzspieße werden die Kartoffel nicht durchgetrennt).

Butter in einem kleinen Topf schmelzen.

Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegter Backblech legen.

Mit Butter bepinseln. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und die einzelnen Nadeln entfernen. Nadeln in die Ritze der Kartoffeln stecken und mit Meersalz bestreuen.

Blech auf die mittlere Schiene im Backofen geben und 30 Minuten backen.

Für das Tomaten-Carpaccio:

- 5 Tomaten mittlerer Größe in unterschiedlichen Farben
- 1 Zitrone
- 3 EL Olivenöl
- 3 Zweige Basilikum
- 2 EL Zucker
- 1 Vanilleschote
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Zitrone waschen, Schale herunterschälen und in feine Streifen schneiden. Zitrone halbieren, Saft auspressen und mit den Schalenstreifen, Zucker und dem Vanillemark in einen Topf geben. Um etwa ein Drittel einkochen lassen, bis ein Sirup entsteht. Sirup mit Olivenöl verquirlen.

Tomaten waschen und mit einem scharfen Messer oder einer Aufschnittmaschine in sehr dünne Scheiben schneiden.

Auf dem Teller anrichten und mit dem Dressing beträufeln.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Dekorativ auf die Tomaten streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Mary Tharovsky

Mit Salsiccia und getrockneten Tomaten gefüllte Tintenfischtuben mit Tomatensauce und gratinierter Ochsenerztomate

Zutaten für zwei Personen

Für die Sauce:

2 Schalotten
 ½ Knoblauchzehe
 1 EL Tomatenmark
 500 ml passierte Tomaten
 1 Dose stückige Tomaten, 400 g
 2 Zweige Oregano
 2 Zweige Basilikum
 2 Zweige Salbei
 Olivenöl, zum Braten
 Zucker, zum Abschmecken
 Chilisalz, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken. In Olivenöl anschwitzen, Tomatenmark zugeben, mit Zucker karamellisieren und mit passierten Tomaten ablöschen. Stückige Tomaten zugeben und sanft köcheln lassen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Sauce mit Chilisalz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zum Schluss frische Kräuter zugeben.

Für den Tintenfisch:

2 große Tintenfischtuben
 2 Salsiccia
 2 Scheiben Weißbrot
 50 g Parmesan, 2 EL gerieben
 100 g getrocknete Tomaten in Öl
 4 Zweige Basilikum
 1 EL Mehl
 1 TL Fenchelsamen
 Olivenöl, zum Braten

Tintenfischtuben waschen. Salsiccia häuten und in kleine Stücke teilen. Wurstbrät in etwas Olivenöl krümelig anbraten. Getrocknete Tomaten klein schneiden. Parmesan reiben. Weißbrot zerkrümeln. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken, alles vermischen, etwas Öl von den getrockneten Tomaten zugeben, Fenchelsamen anrösten, dazugeben und alles zu einer Masse vermengen.

Tintenfischtuben damit füllen und mit Zahnstochern verschließen. In Mehl wenden und in Olivenöl kurz anbraten. Dann in der Tomatensauce fertig garen.

Für die Ochsenerztomate:

1 kleine Ochsenerztomate
 100 g Parmesan
 100 ml Olivenöl
 4 Zweige Rosmarin
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle

Ochsenerztomate waschen und in Scheiben schneiden. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Parmesan reiben. Rosmarin mit Salz, Zucker und geriebenem Parmesan mischen und auf die Tomate geben. Im Ofen backen.

Für die Garnitur:

½ Baguette
 1 Knoblauchzehe
 Olivenöl, zum Braten

Knoblauch abziehen und halbieren. Baguette in Scheiben schneiden. Olivenöl erhitzen, Baguette-Scheiben darin knusprig braten, mit Knoblauch abreiben und leicht salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Julian Reiss

Tapas-Variation: Ensalada de tomate & Salmorejo & Croquetas de tomate y atún

Zutaten für zwei Personen

Für den Tomatensalat:

10 (möglichst bunte) Cherry-Tomaten
1 Passionsfrucht
1 Knoblauchzehe
6 Kapernbeeren
4 Sardellenfilets
1 EL Sherry-Essig
20 ml Olivenöl
6 Zweige glatte Petersilie
¼ TL geräuchertes Paprikapulver
Zucker
1 Prise Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Knoblauch und Paprikapulver hinzugeben und auf mittlerer Hitze braten, bis der Knoblauch goldbraun ist. In eine große Schüssel geben und abkühlen lassen. Mit dem Schneebesen Essig, Salz, Pfeffer und Zucker mit dem Öl zu einer Emulsion verbinden. Tomaten halbieren, Kaperbeeren vom Stängel befreien, Sardellenfilets zerhacken und alles mit der Vinaigrette vermengen. Passionsfrucht halbieren und das Innere untermischen. Zum Servieren in kleine Cazuelas geben.

Für die Suppe:

3 große Tomaten
1 Scheibe Jamón Ibérico
½ Baguette
1 Knoblauchzehe
1 Ei
2 EL Sherry-Essig
4 ml Tintenfischfarbe
75 ml leichtes (nicht bitteres!) Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Tomaten kreuzförmig einritzen und für ca. 15 Sekunden in kochendes Wasser geben. Herausnehmen, abschrecken und häuten. Ei 7 Minuten kochen, abschrecken, pellen und halbieren. Tomaten in den Blender geben, etwas Essig, die Knoblauchzehe und das halbe Ei hinzufügen und auf mittlerer Stufe pürieren. Während des Pürierens langsam Öl begeben und emulgieren lassen. Etwa 10 cm vom Baguette in 1cm große Würfel schneiden und in das Tomatenpüree geben. Etwas warten, bis sich die Brotwürfel vollgesogen haben. Dann weiter pürieren bis der Salmorejo glatt ist und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken. Zum Servieren in kleine Cazuelas geben, ¼ Ei in die Mitte legen, Schinken in dünne Streifen schneiden und um das Ei legen. Tinte mit etwas Öl vermischen und Salmorejo mit ein paar Tropfen davon dekorieren.

Für die Tomaten-Thunfisch-Kroketten:

75 g in Öl eingelegter Thunfisch
3 sonnengetrocknete Tomaten
½ Zwiebel
200 ml Vollmilch
1 Ei
25 g Tomatenmark
6 Zweige glatte Petersilie
60 g griffiges Mehl
Semmelbrösel
Olivenöl, zum Braten
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und kleinhacken. Öl in der Pfanne erhitzen. Zwiebel dazugeben, Tomaten und Petersilie hacken und mit anschwitzen lassen bis die Zwiebelwürfel glasig sind. Mehl hinzufügen und anbräunen. Thunfisch und Tomatenmark hinzufügen. Salzen. Nach und nach Milch hinzufügen und weiter kochen, bis die Masse etwa eine Konsistenz von Porridge hat. Zum Abkühlen auf einen Teller geben. Ei mit etwas Milch verquirlen und auf einen Teller geben. Semmelbrösel auf einen separaten Teller geben. Aus der Tomaten-Thunfisch-Masse Nocken formen, erst im Ei und dann in Semmelbrösel wälzen. In einer Pfanne oder in der Fritteuse Kroketten goldbraun backen. In kleinen Cazuelas servieren.

Für die Garnitur: Tomate, Sardellenfilet und Olive halbieren. Der Reihe nach auf einen Zahnstocher geben und in die Krokette stechen.
1 Cherrytomate
1 Sardellenfilet
4 entkernte Oliven

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Anna Schubert

Tomaten-Blumisotto mit Rinderfilet, grünem Spargel und Pilzen an Tomaten-Pfirsich-Salsa

Zutaten für zwei Personen

Für das Blumisotto:

500 g Blumenkohl
200 g grüner Spargel
250 g braune Champignons
2 Tomaten
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 EL Butter
40 g Parmesan
2 EL Crème fraîche
2 EL Tomatenmark
1 EL Olivenöl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Schalotten und den Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden.

Tomaten waschen und ebenfalls in Würfel schneiden.

Spargel und Pilze putzen und in kleine Stücke schneiden.

Schalotten und Knoblauch in Butter in einer Pfanne glasig andünsten.

Blumenkohl waschen und raspeln. Blumenkohl zugeben und mit der Zwiebel und dem Knoblauch garen. Nach einigen Minuten Tomatenmark zufügen und gut unterrühren. Die Hälfte der gewürfelten Tomaten zum Blumenkohl geben und unterrühren. Alles zusammen bei niedriger bis mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel garen lassen.

Parmesan reiben und zusammen mit Crème fraîche unterheben.

Restliche frische Tomaten hinzugeben. Mit Muskat abschmecken.

Spargel sowie Pilze in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer sowie Chili abschmecken.

Für das Fleisch:

2 Rinderfilets à 250 g
2 Knoblauchzehen
3 Stängel Rosmarin
2 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und andrücken. Rinderfilets in heißer Pfanne mit Butterschmalz, Knoblauchzehen und Rosmarin von jeder Seite 2 Minuten scharf anbraten. Filets aus der Pfanne nehmen und 10 Minuten im Ofen weiter garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Tomaten-Pfirsich-Salsa:

1 reifer Pfirsich
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 frische grüne Chilischoten
200 g passierte Tomaten
1 EL weißer Balsamico
1 EL dunkler Agavendicksaft
200 ml Gemüfefond
1 EL rosenscharfes Paprikapulver
1 TL Zimt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Chili halbieren, je nach gewünschter Schärfe entkernen, waschen und fein hacken. Pfirsich schälen und das Fruchtfleisch in kleinen Stücken vom Stein schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin in ca. 3 Minuten glasig dünsten. Chili, Pfirsichstücke, passierte Tomaten, Balsamico, Agaven-Dicksaft und 100 ml Fond dazugeben, alles aufkochen und in 15 - 20 Minuten einköcheln lassen, bis alles eine Ketchup-ähnliche Konsistenz hat, dabei ab und zu umrühren und Fond oder Wasser nachgießen. Evtl. noch etwas zerdrücken. Salsa mit Zimt, Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Johann Lafer

Gegrillte Avocado mit Melonen-Zwiebel-Salat auf Tomaten-Carpaccio

Zutaten für zwei Personen

Für den Salat:

200 g Wassermelone
1 rote Zwiebel
½ rote Chilischote
35 ml Balsamico Bianco
80 ml Olivenöl
25 g Birkenzucker

Die Zwiebel abziehen, halbieren und grob würfeln.

Melone schälen und eventuell vorhandene Kerne entfernen. Fruchtfleisch in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Birkenzucker mit dem Balsamico Bianco und 50 ml Wasser stark einkochen lassen, dann vom Herd ziehen. Kerne der Chili entfernen und Fruchtfleisch kleinhacken. Chili und die Zwiebel- und Melonenwürfel mit dem heißen Sud übergießen und ziehen lassen. Einen kleinen Teil des Suds zur Seite stellen und mit Olivenöl vermischen.

Für die gegrillte Avocado:

1 reife große Avocado
2-3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Avocado mit Schale halbieren und Kern entfernen. Die Schnittflächen mit etwas Olivenöl bepinseln und die Avocado mit dieser Seite nach unten auf einen heißen Grill oder in eine Grillpfanne mit Olivenöl legen und etwa 5 Minuten grillen. Auf eine Platte umsetzen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Für das Carpaccio:

2 Fleischtomaten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten waschen, trockentupfen, mit der Aufschnittmaschine dünn aufschneiden und auf Tellern verteilen. Mit dem süßen Olivenöl-Sud von oben übergießen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

1-2 Zweige Basilikum
1-2-Zweige Koriandergrün
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Basilikum und Koriandergrün abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen abzupfen. Auf dem Tomaten-Carpaccio verteilen. Avocado-Hälften auf das Carpaccio setzen, Melonen-Salat in die noch warmen gegrillten Avocado Hälften verteilen und mit Basilikum und Koriander bestreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.