

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Juli 2019** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Tomate" mit Mario Kotaska**



Siber Daller

Tomate pikant: Cheesecake & Praline & Salsa

Zutaten für zwei Personen

Für die Tomaten-Marmelade:

300 g Cocktailtomaten
6 getrocknete Tomaten
1 Vanilleschote
40 g brauner Zucker
1 EL Apfelessig
¼ TL Zimt
½ TL Salz
¼ TL Pfeffer

Wasser in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen und die Tomaten hinein geben. Ca. 1 Minute im heißen Wasser lassen und anschließend heraus nehmen und in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Die Haut abziehen und die Tomaten vierteln. Die getrockneten Tomaten fein hacken. Die Tomatenstückchen und die getrockneten Tomaten mit der Vanilleschote, braunem Zucker, Apfelessig, Zimt, Salz und Pfeffer in einen Topf geben und aufkochen. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Umrühren vor sich hin köcheln lassen, bis eine dickflüssige Marmelade entsteht.

Für den Kürbiskern-Mürbeteig:

75 g weiche Butter
150 g Mehl
1 Ei
1 TL getrocknete Kräuter (Rosmarin, Thymian, Liebstöckel, Majoran)
1 EL gehackte Kürbiskerne
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter, Mehl, Ei, Rosmarin, Thymian, Liebstöckel, Majoran und gehackte Kürbiskerne mit Salz und Pfeffer würzen und zu einem Mürbeteig verkneten. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen und den Tortenring darauf setzen. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, damit beim backen keine Blasen entstehen. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen.

Für die herzhafte Cheesecake-Masse:

500 g Frischkäse
160 g Parmesan
1 Ei
2 Zweige Basilikum
½ EL Zucker
¼ TL Salz

Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Die Blätter abzupfen und fein hacken. Parmesan reiben. Basilikum, Frischkäse, Ei, Zucker und Salz vermengen und auf den vorgebackenen Boden geben. Im Ofen für ca. 15 Minuten backen und auskühlen lassen.

Für die Salsa:

2 Honigtomaten
1 Fleischtomate
300 g Mango
1 rote Zwiebel
1 rote Chili
5 EL milder Weißweinessig
6 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten waschen, halbieren und Stielansätze herausschneiden. Mango schälen und das Fleisch vom Stein schneiden. Chilischote putzen, halbieren, Trennhäute entfernen und entkernen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Tomaten, Mango und Chilischote ebenfalls fein würfeln. Zusammen in eine Schüssel geben und mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Olivenöl zum Schluss untermengen.

Für die süße Tomaten-Praline:

Wasser aufkochen, vom Herd nehmen und die Tomaten hinein geben.

150 g Cocktailtomaten
1 Zitrone
100 g Zucker
20 g Frischkäse
6 Basilikumblätter
1 Knoblauchzehe
6 Lorbeerblätter
6 schwarze Pfefferkörner
50 g Crutomat (dehydrierte
Tomatenflocken)

Ca. 1 Minute im heißen Wasser lassen und anschließend herausnehmen und in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Nun die Haut abziehen. Knoblauchzehe abziehen und feinhacken. Das Wasser mit dem Zucker, dem Knoblauch, den Lorbeerblättern, Pfeffer und Zitronenabrieb aufkochen und dann abkühlen lassen. Die Tomaten in den abgekühlten Sud geben und marinieren. Basilikumblätter vom Stiel zupfen, hacken und mit dem Frischkäse vermengen. Die Tomaten damit füllen und zum Schluss Tomaten im Crutomat wälzen.

Für die Garnitur:
1 Zweig Basilikum

Basilikum abbrausen und trockenwedeln und die Blätter vom Stiel zupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit den Basilikumblättern garnieren und servieren.