

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. August 2024** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Tomate" mit Mario Kotaska**



Anemone Vogels

Caramelle mit getrockneten Tomaten und Ziegenfrischkäse, gelbem Tomatenspiegel und Honig-Portwein-Dressing

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

150-200 g Semola
1 TL Speiseöl
1 Prise Salz

Das Semola in einer Schüssel mit Salz, Öl und etwa 50 ml Wasser gut kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. In Folie hüllen und im Kühlschrank 15 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

150 g Ziegenfrischkäse
5 getrocknete Tomaten, ohne Öl
1 Zitrone, Saft & Zesten

Ziegenfrischkäse und ganz klein geschnittene getrocknete Tomaten verrühren. Etwas Zitronenzeste und einen Spritzer Zitronensaft dazugeben und gut mischen.

Für die Caramelle:

Mehl, zum Ausrollen
Salz, aus der Mühle

Teig dünn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in ca. 5x5 cm Vierecke schneiden.

Ziegenfrischkäsecreme als Streifen mit einer Spritztülle auf den Teig verteilen. Zwei Seiten zusammenführen, die Seiten zusammendrücken, so dass eine Caramelle entsteht.

Die Caramelle in gut gesalzenem kochendem Wasser kochen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Für den gelben Tomatenspiegel:

2 große gelbe Tomaten
1 kleine Schalotte
1 Zweig Oregano
Butter, zum Braten
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und feinhacken. Tomaten in kleine Würfel schneiden und mit Schalotten in etwas Butter anschwitzen.

Zucker, Salz, Pfeffer und etwas Wasser dazugeben und köcheln lassen bis die Tomaten weich sind. Oreganoblätter kurz vor Ende noch in der Masse ziehen lassen. Masse durch ein Sieb auf den Teller streichen.

Für das Dressing:

1 EL flüssigen Akazienhonig
1 Zweig Zitronen-Thymian mit Blüten
1 TL weißen Portwein
1 TL weißen Balsamicoessig

Alles zusammen mischen und über die Caramelle tröpfeln. Blüten als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.