

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



Annelie Posselt

Tomaten-Risotto mit gelben Ofentomaten, geschäumter Parmesansauce, Basilikum-Öl und Knusper-Oliven

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

100 g Risottoreis, Carnaroli
2 große rote Rispentomaten
60 g getrocknete Tomaten in Öl
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
25 g Parmesan
25 g Butter
50 ml trockener Weißwein
500 ml Gemüsefond
2 EL Agavendicksaft
1 EL Tomatenmark
1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Thymian
Olivenöl, zum Braten
Olivenöl, zum Abschmecken
1 TL brauner Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Parmesan reiben. Schalotte abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen, andrücken und beides in Olivenöl in einem Topf anschwitzen. Reis hinzugeben und kurz andünsten. Danach Tomatenmark hinzugeben und mit anschwitzen. Brauner Zucker ergänzen und kurz karamellisieren. Anschließend mit Weißwein ablöschen, Kräuter im Ganzen dazugeben. Nach und nach Gemüsefond angießen und gelegentlich umrühren. Getrocknete Tomaten fein hacken, Rispentomaten fein würfeln. Zuerst die getrockneten Tomaten hinzugeben, etwas später die frischen. Butter und geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Agavendicksaft und Olivenöl abschmecken.

Für die Parmesansauce:

1 Zitrone, Abrieb
50 g Parmesan
120 ml Milch
40 ml Sahne
1 Msp. Lecithin
1 Prise Salz

Lecithin, Milch und Sahne in einem Topf erhitzen. Parmesan reiben und dazugeben. Alles glattrühren und mit Salz und Zitronenabrieb abschmecken. Durch ein Sieb passieren. Dann in Sahnephon füllen, eine Patrone auf die Flasche schrauben und kräftig schütteln. Sollte der Schaum am Anfang noch etwas flüssig sein, den Siphon solange schütteln, bis ein schöner Schaum entsteht.

Für das Basilikum-Öl:

1 Bund Basilikum
150 ml neutrales Öl

Basilikum und Öl zusammen pürieren. In einem Topf einmal aufkochen lassen und Flüssigkeit durch ein feines Passiertuch geben. Grünes Öl auffangen.

Für die Ofentomaten:

6 gelbe Cherry-Rispentomaten
1 Knoblauchzehe
100 ml Olivenöl
1 EL Puderzucker
1 Prise Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten in ofenfeste Form geben und mit etwas Olivenöl übergießen. Mit Gewürzen und Puderzucker bestreuen. Knoblauch leicht andrücken und dazugeben. Im Ofen ca. 15 Minuten garen.

Für die Oliven: Öl in einem Topf erhitzen. Mehl und Stärke mit Salz und Paprikapulver mischen. Ei in eine Schüssel schlagen und verquirlen. Pankomehl mit den Chiliflocken mischen. Oliven zuerst in Mehlmischung, dann in Ei und danach in Panko wenden. Oliven in heißem Öl goldbraun frittieren und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 10 schwarze Oliven, ohne Kerne
- 1 Ei
- 1 EL Mehl
- 1 EL Stärke
- 3 EL Pankomehl
- ½ TL edelsüßes Paprikapulver
- ½ TL Chiliflocken
- 1 Prise Salz
- Pflanzenöl, zum Frittieren

Für die Garnitur: Basilikumblätter als Garnitur verwenden.

- 1 Zweig roter Basilikum
- 1 Zweig grüner Basilikum

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.