

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Oktober 2020** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Kevin Borges do Rosario (*kocht das Gericht von Stefanie Oelker*)

Dreierlei von der Tomate: Süppchen & Muffin & Caprese mit Basilikumpesto und Rucolasalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Tomatensüppchen:

- 2 große Tomaten
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Sonnenblumenkerne
- 2 EL Crème fraîche
- 2 EL Tomatenmark
- 100 ml Gemüsefond
- 10 cl Sherry
- 2 EL dunkle Sojasauce
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 TL getrockneter Basilikum
- Basilikum, zum Garnieren
- Chiliflocken, aus der Mühle
- Olivenöl, zum Anbraten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in Olivenöl anschwitzen. Tomaten klein schneiden, in die Pfanne dazugeben und nach kurzer Zeit mit Sherry ablöschen. Gemüsefond und Tomatenmark einrühren. Mit dem Pürierstab zu einer gleichmäßigen Creme pürieren. Suppe mit Sojasauce, Oregano, Basilikum, Chiliflocken, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Garnieren ein paar Sonnenblumenkerne anrösten.

Tomatensuppe mit Basilikumblättern, Crème fraîche und gerösteten Sonnenblumenkernen garnieren.

Für die Caprese mit Basilikumpesto und Rucolasalat:

- 4 mittelgroße Tomaten
- 50 g Rucola
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Mozzarella
- 20 g Sonnenblumenkerne
- 50 ml Balsamicoessig
- 50 ml Olivenöl
- 2 Bund Basilikum
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rucola waschen, trocknen und als Rucolabett anrichten. Mit Balsamicoessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer anmachen.

Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden und schön auf dem Teller neben dem Rucolasalat anrichten.

Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Knoblauch abziehen und Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Knoblauchzehe, 2/3 vom Basilikum, Olivenöl und die Sonnenblumenkerne in einen Multizerkleinerer geben, Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles zu einem Pesto mixen und über die Mozzarella- und Tomatenscheiben geben. Mit übrigem Basilikum garnieren.

Für den Tomaten-Muffin: Den Ofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

1 mittelgroße Tomate	Parmesan reiben und die Hälfte mit Mehl und Backpulver vermengen.
3 getrocknete Tomaten	Dann das Ei mit Öl, Rosmarin, Oregano, Salz und Pfeffer zusammen zum Mehl dazugeben und verrühren.
1 Ei	Zwei oder drei Muffinformen einfetten und mehlieren. Den Teig zur Hälfte in die Form geben.
20 g Parmesan	Getrocknete Tomaten klein schneiden und mit 2/3 der Pinienkerne auf die Teigmasse in die Form geben. Danach mit dem Rest des Teiges auffüllen. Die frische Tomate in Scheiben schneiden. 1-2
30 g Pinienkerne	Tomatenscheiben zum Garnieren oben drauflegen. Restlichen Parmesan und die Pinienkerne ebenfalls über den Muffin streuen und ca. 20
70 ml Sonnenblumenöl	Minuten im Ofen backen.
1 TL getrockneter Rosmarin	
1 TL getrockneter Oregano	
50 g Mehl	
½ TL Backpulver	
2 EL Mehl, zum Mehlieren	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.