

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



Svetozar Savić

Dreierlei gefüllte Tomaten mit Hackfleischfüllung & Kichererbsenfüllung & Schafskäsefüllung auf Bohnenpüree mit Liebstöckel-Öl und Rucolasalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Tomaten:

6 große Fleischtomaten mit Strunk
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Fleischtomaten oben aufschneiden und das Innere mit einem Kugelausstecher herausholen. Tomatenfleisch aufbewahren.

Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Hackfleischfüllung:

300 g gemischtes Hackfleisch,
 Rind- und Schweinefleisch
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 4 Zweige glatte Petersilie
 1 Msp. Zimt
 1 TL Piment d'Espelette
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, fein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen. Knoblauch abziehen, fein hacken und dazugeben, bis sie glasig sind. Hackfleisch hinzufügen und anbraten.

Zimt, Piment d'Espelette, Salz, Pfeffer und 1 EL gehackte Petersilie dazugeben. Das Hackfleisch mit dem herausgelösten Tomatenfleisch vermischen und zwei Tomaten füllen.

Für die Kichererbsenfüllung:

200 g Kichererbsen, aus der Dose
 1 grüne Paprika
 1 Zwiebel
 1 rote Chilischote
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 1 Bund glatte Petersilie
 1 TL gemahlener Kreuzkümmel

Kichererbsen abgießen und waschen. Zwiebel abziehen. Zwiebel und grüne Paprika fein würfeln. Chili entkernen und feinhacken.

Petersilie hacken und alles mit den Kichererbsen vermischen. Mit etwas Kreuzkümmel, Zitronensaft und -abrieb abschmecken.

Zwei Tomaten mit dieser Mischung füllen.

Für die Schafskäsefüllung:

200 g Schafskäse
 6-8 Zweige Thymian
 2 TL Honig

Schafskäse mit gehacktem Thymian und Honig vermengen. Zwei Tomaten mit dieser Mischung füllen.

Für die Fertigstellung:

Die gefüllten Tomaten auf ein Backblech setzen und für etwa 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Für das Bohnenpüree: Schalotte abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Knoblauch hinzufügen und glasig andünsten. Mit etwas trockenem Weißwein ablöschen und leicht einkochen lassen. Riesenbohnen dazugeben und kurz köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend pürieren. Püree mit Piment d'Espelette bestreuen.

300 g weiße Riesenbohnen, aus der Dose
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
Trockener Weißwein, zum Ablöschen
Piment d'Espelette
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Rucolasalat: Rucola abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen, fein hacken und mit Dijonsenf, Balsamico, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Honig verrühren. Rucola mit dem Dressing vermischen.

½ Bund Rucola
1 Knoblauchzehe
1 TL Dijonsenf
2 EL weißer Balsamico
1 TL Honig
100 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Öl: Liebstöckel mit Olivenöl pürieren und durch ein Tuch abtropfen lassen, um das Öl zu gewinnen.

1 Bund Liebstöckel
200 ml Olivenöl

Das Bohnenpüree auf Teller verteilen und die gefüllten Tomaten daraufsetzen. Püree mit Liebstöckel-Öl beträufeln. Rucolasalat separat anrichten und servieren.