

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. August 2026 ▪**
ChampionsWeek ▪ "Tomaten" mit Björn Freitag



Silke Kalien

Tomaten-Dreiklang: Klare Tomatenessenz & Pebre & Geflammte Ochsenerz tomate mit Basilikum-Öl, frittierten Kapern und geröstetem Baguette

Zutaten für zwei Personen

Für die klare Tomatenessenz:

500 g sehr reife Strauchtomaten
 ½ Schalotte
 2 Zweige Basilikum
 2 g Salz

Die Schalotte abziehen. Tomaten, Schalotte, Basilikum und Salz fein pürieren. Ein feines Sieb mit Passiertuch auslegen. Die Masse hineingeben und über einer Schüssel abtropfen lassen. Wichtig ist, dass die Masse nicht ausgedrückt wird, sonst wird die Essenz trüb.

Für das „Pebre“:

ca. 330 g reife, kleine Tomaten
 ca. ½ orange Paprikaschote
 2 Frühlingszwiebeln
 ½ Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 rote mittelscharfe Chilischote
 1 Limette, Saft
 1 EL Olivenöl
 1 EL Apfelessig
 4-5 Zweige Koriander
 Salz, aus der Mühle

Tomaten fein würfeln. Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien und fein schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und fein schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Chili und Koriander fein hacken. Alles vermengen und mit Olivenöl und Apfelessig vermengen, salzen und durchziehen lassen. Mit Limettensaft abschmecken.

Für geflammte Ochsenerz tomate:

1 große Ochsenerz tomate, ca. 320-350 g
 1 EL Olivenöl
 ½ TL Zucker
 Fleur de Sel, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomate in ca. zwei 3 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz würzen. Eine Pfanne stark erhitzen und Olivenöl hineingeben. Die Tomatenscheiben pro Seite ca. 90 Sekunden anbraten. Mit dem Zucker bestreuen und einen Flambierbrenner karamellisieren. Alternativ kurz unter den Backofengrill. Mit Fleur de Sel würzen.

Für die Kapern:

2 EL Kapern
 Olivenöl, zum Frittieren

Kapern gut trocken tupfen und in heißem Öl frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Basilikum-Öl

10 Basilikumblätter
 ca. 2 EL Olivenöl

Basilikum mit Olivenöl fein mixen. Optional durch ein Sieb passieren.

Für das Baguette:

½ Baguette
 Olivenöl, zum Braten

Baguette in Scheiben schneiden und mit etwas Olivenöl in einer Pfanne goldbraun rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.