

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



Fabian Mahler

**Tomatensorbet mit Cherrytomaten-Kompott,
 Vanillesauce und gepufftem Amarant**

Zutaten für zwei Personen

Für das Tomatensorbet:

350 g reife Fleischtomaten
 ½ Zitrone, Abrieb & Saft
 1 Ei
 3 EL dunklen Balsamicoessig
 25 ml Balsamicocreme
 1-2 Zweige Zitronenmelisse
 65 g Puderzucker
 1 Prise Salz

Die Tomaten leicht kreuzweise einschneiden, dann kurz blanchieren und anschließend die Haut entfernen. Tomaten mit dem Zucker, Salz, dem Saft und Abrieb der Zitrone sowie dem Balsamicoessig in einem Standmixer fein pürieren. Mit Balsamicocreme nachschmecken. Die Masse dann durch ein feines Sieb passieren und abschmecken. Zitronenmelisse fein hacken und je nach Geschmack unterheben. Eier trennen und das Eiweiß mit einem Handmixer zu einem festen Eischnee aufschlagen und unter die Masse heben. Eigelb anderweitig verarbeiten.

Die Masse in einer Eismaschine zu einem feinen Sorbet verarbeiten. Idealerweise aus dem Sorbet eine „Nocke“ formen und in einer gekühlten Schale servieren.

Für das Cherrytomaten-Kompott:

15 Cherrytomaten
 10 Süßkirschen
 ½ Zitrone, Saft
 5 cl Rum
 2 Kapseln Kardamom
 1 Msp. Zimt
 40 g Zucker

Tomaten leicht kreuzweise einschneiden, anschließend kurz blanchieren und danach die Haut entfernen und die Tomaten halbieren. Kirschen halbieren und entsteinen. In einer unbeschichteten Pfanne den Zucker karamellisieren, die Hitze reduzieren und die Kirschen und Tomaten in den heißen Karamell geben. Mit dem Rum ablöschen und flambieren. Die Masse final mit Kardamom, Zimt und eventuell etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Vanillesauce:

3 Eier
 250 ml Milch
 1 Vanilleschote
 Tonkabohne, zum Reiben
 50 g Zucker
 1 Prise Salz

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Milch mit dem Mark der Vanilleschote und der ausgekratzten Schote sowie einer Prise Salz zum Kochen bringen und anschließend zur Seite stellen. Masse mit Tonkabohne abschmecken. Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Drei Eigelbe und Zucker mit einem Schneebesen verrühren bis sie cremig werden. Dann langsam die heiße Milch in die Masse einrühren und anschließend bei geringer Hitze bis zu einer cremigen Konsistenz rühren.

Für den gepufftem Amarant:

4 EL Amarant

Einen kleinen Topf stark aufheizen und die Herdplatte wieder etwas herunterdrehen. Einen Esslöffel mit Amarant in den heißen Topf geben und schwenken bis der Amarant anfängt wie Popcorn aufzupoppen. Den gepoppten Amarant in eine separate Schüssel geben und den Prozess wiederholen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.