

**| Die Küchenschlacht – Menü am 12. Juli 2017 |**  
**Tagesmotto "Tomate" mit Johann Lafer**



**Andreas Brucksch**

**Tagliatelle nero all'arrabbiata**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Nudeln:** Die Eier trennen. Mehl und Eigelb in einer Schüssel mit 1 TL Sepia-Tinte und Salz zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.  
 100 g doppelgriffiges Mehl  
 3 Eier, davon das Eigelb  
 3 TL Sepia-Tinte  
 Salz, aus der Mühle  
 Den Teig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei Bahnen auswallen. Die Nudelplatten in feine Streifen schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser und der übrigen Sepiatinte ca. 3 Minuten bissfest garen.

**Für die Sauce:** Die Tomaten waschen, trocknen, vom Strunk befreien und in feine Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln vom Ansatz und der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Tomaten mit der Hälfte des Knoblauchs, Tabasco, Petersilie und etwas Öl in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer marinieren.  
 2 Ochsenherztomaten  
 4 bunte Cocktailtomaten  
 4 Frühlingszwiebeln  
 4 Knoblauchzehen  
 2 EL grüner Tabasco  
 2 EL Tomatenmark  
 1 Bund glatte Petersilie  
 50 ml Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
 In einer Pfanne wenig Olivenöl erhitzen, das Tomatenmark mit Knoblauch und Frühlingszwiebeln darin anrösten.  
 Die marinierten Tomaten dazugeben und etwa 15 Minuten auf schwacher Hitze erhitzen.

**Für die Garnitur:** Den Käse mit einem Parmesanhobel fein hobeln.  
 50 g getrockneter Blauschimmelkäse

Die Tagliatelle nero all'arrabbiata auf Tellern anrichten, mit Blauschimmelkäse garnieren und servieren.



**Anastasia Varsami**

## **Garides saganaki – Garnelen in pikanter Tomatensauce mit Feta, Ciabatta und Ouzo-Cocktail**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Garides saganaki:**

- 300 g küchenfertige Riesengarnelen
- 400 g geschälte Tomaten
- 3 getrocknete Tomaten in Öl
- 3 Oxshenherztomaten
- 200 g griechischer Schafskäse
- 1 Stange Sellerie
- 1 hellgrüne Spitzpaprika
- 1 Knolle Ingwer à 2 cm
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1 rote Chili
- 1 Zitrone, davon die Schale
- 1 EL Tomatenmark
- ½ EL Puderzucker
- 75 ml trockener Weißwein
- 50 ml Krustentierfond
- 2 Zweige Oregano
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Basilikum
- ½ Bund glatte Petersilie
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Pimentkörner
- 2 EL Olivenöl
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Unter-/Oberhitze vorheizen.

Die Garnelen schälen, den Darm entfernen, mit kaltem Wasser abbrausen und mit Haushaltspapier trockentupfen, danach mit Salz und Oregano würzen.

Eine Knoblauchzehe abziehen und in Würfel schneiden, Rosmarin abbrausen und trockenwedeln und beides in einer Pfanne in 1 EL Olivenöl von jeder Seite 5 Minuten anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Danach in der gleichen Pfanne Puderzucker karamellisieren und anschließend die Garnelenschalen dazugeben und anbraten. Danach Tomatenmark hinzufügen und 2 Minuten anrösten. Mit Weißwein ablöschen und 4 Minuten einköcheln lassen. Das ganze durch ein Sieb geben, dabei den Sud auffangen und warm stellen.

Die andere Knoblauchzehe wie die Zwiebel abziehen und kleinhacken. Selleriestange putzen und trockentupfen. Die Chilischote aufschneiden, entkernen und in dünne Streifen schneiden.

Spitzpaprika waschen, trockentupfen aufschneiden entkernen und in Würfel schneiden. Dosentomaten würfeln.

Die frischen Tomaten waschen und in Filets schneiden.

In die Pfanne 1 EL Olivenöl geben und Zwiebel, Knoblauch, getrocknete Tomaten, Spitzpaprika und die Selleriestange anbraten. Lorbeerblätter, Pimentkerne und Chilischote dazugeben und anbraten. Nun die Dosentomaten mit dem eigenen Tomatensaft dazugeben und 10 Minuten auf mittlerer Hitze einköcheln lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Anschließend den aufgefangenen Schalensud, die Ingwerscheiben, Petersilie, Rosmarin- und Thymianzweige und die Tomatenfilets der frischen Tomaten hinzufügen. Die Tomatensauce etwas reduzieren lassen und anschließend mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Oregano abschmecken.

Danach die Tomatensauce in eine Auflaufform geben, die gebratenen Garnelen darauf verteilen, den zerkrümelten Schafskäse darüber geben und ca. 10 Minuten im Ofen überbacken lassen.

### **Für das Brot:**

- ½ Ciabatta
- 50 g Butter
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Ciabatta etwa in 2 cm dicke Scheiben schneiden. in einer Pfanne mit etwas Öl anrösten.

Etwas Rosmarin und Thymian waschen und trockenwedeln, fein hacken und mit der Butter vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Likör:** Die Limette und Orangen halbieren, den Saft auspressen und auffangen.  
40 ml Ouzo Ouzo, Orangenlikör, Rum, Orangen- und Limettensaft sowie Kokossirup in  
20 ml Orangenlikör einem Shaker geben. Die Aniskörner stoßen und mit Eiswürfeln im Shaker  
20 ml Rum kräftig schütteln.  
1 Limette, davon der Saft  
2 Orangen, davon der Saft  
40 ml Kokossirup  
8 Aniskörner

Das Saganaki auf großen flachen Tellern anrichten, etwas Zitronenschale darüber reiben und einige Spritzer kaltgepresstes Olivenöl darüber geben. Garnelen in pikanter Tomatensauce mit frischen Basilikumblättern garnieren und dazu geröstetes Ciabattabrot mit Kräuterbutter reichen und servieren.



**Lena Ringwald**

**Tomate mal anders:  
Geist, geräuchert und "gen Osten"**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Tomateneis:**

- 300 g passierte Tomate
- 1 TL Tomatenmark
- 150 g Wassermelone
- 1 Zitrone, davon den Abrieb und Saft
- 120 g griechischer Joghurt
- 1 TL Agavendicksaft
- 3 TL Kokosblütenzucker
- 1 TL weißer Balsamico
- 1 EL trockener Weißwein
- 2 TL Zimtpulver
- 1 EL Gemüsefond
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Tomaten und die ausgelöste Wassermelone gut mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Mascarpone, Weißwein und Balsamico hinzugeben und gut verrühren.

Mit Zitrone, Agavendicksaft, Kokosblütenzucker abschmecken und in einer Eismaschine etwa 15 Minuten cremig gefrieren lassen.

**Für einen kleinen Schaum:**

- ½ Bund Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Milch
- 1 TL weißer Balsamico
- 1 TL Kokosblütenzucker
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Milch mit Basilikum, Knoblauch, Balsamico und Zucker in einer Schüssel mit einem Stabmixer kräftig aufmixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die geräucherte Tomate:**

- 8 rote Kirschtomaten an der Rispe
- 8 gelbe Kirschtomaten an der Rispe
- 40 g Räuchermehl
- 75 g Rucola
- 1 Mozzarella
- 1 Zitrone
- 1 EL Kokosblütenzucker
- 1 EL Agavendicksaft
- 1 EL dunkler Balsamico
- 1 EL Gemüsefond
- 1 EL Kräuter der Provence
- 3 Zweige Thymian
- 3 Zweige Rosmarin
- 3 Zweige Basilikum
- ¼ TL Chiliflocken
- 3 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einem flachen Topf Alufolie auslegen, darauf das Räuchermehl und die Kräuter legen. Den Topf stark erhitzen bis Rauch aufsteigt. Die Hitze auf niedrigste Stufe stellen, die Tomaten mit etwas Olivenöl hineinlegen und 5 Minuten räuchern. Dann zur Seite stellen und bei geschlossenem Deckel stehen lassen.

Den Rucola abbrausen und trockenschleudern.

Aus Gemüsefond, Olivenöl, Balsamico, Zitronensaft und Agavendicksaft eine Vinaigrette anrühren und den Rucola anmachen.

Den Rucola auf den Teller legen darauf den geschnittenen Mozzarella drapieren und mit gehacktem Basilikum bestreuen.

Tomaten hinzugeben und mit Chili, Kokosblütenzucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Tomatenhummus:**  
8 getrocknete Tomaten in Öl  
200 g vorgekochte Kichererbsen  
1 rote Paprika  
2 rote Chilis  
1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone, davon 1 EL Saft  
2 TL Tahini  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Die Paprika halbieren, das Kerngehäuse herausschneiden und in einer Grillpfanne auf der Hautseite gut anrösten. Die Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Kichererbsen, Paprika, Chili und getrocknete Tomaten, Tahini, Zitronensaft, 3 EL Tomatenöl und abgezogenen Knoblauch in einen Standmixer geben zu einer homogenen Masse aufmixen.  
Das Tomatenöl hinzugeben.  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Mandelplätzchen:**  
115 g entöltes Mandelmehl  
60 ml lauwarmes Wasser  
2 TL Kreuzkümmel  
2 EL Olivenöl  
1 TL feines Salz

Das Mandelmehl, Wasser, Kreuzkümmel und Salz zu kompakten Teig kneten.  
Den Teig teilen und zu dünnen, flachen Plätzchen drücken. Etwa 15 Minuten im Ofen bei 160 Grad backen.  
Aus dem Ofen nehmen, mit etwas Olivenöl bestreichen und mit Salz bestreuen.

Die Tomate mal anders auf Tellern anrichten und servieren.



**Stefan Kümmeth**

## **Putenroulade mit Tomaten-Walnuss-Füllung und feurigem Tomatensalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Putenrouladen:**

2 Putenschnitzel à 160 g  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Putenschnitzel waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Füllung:**

4 Cocktailtomaten  
6 gehackte Walnusskerne  
½ Mozzarella  
1 EL Tomatenmark  
½ EL Balsamico  
1 EL Chiliwürzsauce  
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Cocktailtomaten waschen, halbieren und klein würfeln. Den Mozzarella in feine Stücke schneiden. Tomaten, Mozzarella, Tomatenmark, Walnusskerne, Balsamico, Chiliwürzsauce, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen und kurz ziehen lassen.

Die Masse auf die Putenschnitzel geben, zusammenrollen und mit Zahnstochern fixieren.

Die Rouladen in einer Pfanne mit heißem Öl scharf rundum anbraten. Im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten ruhen lassen.

**Für den Tomatensalat:**

500 g bunte Cocktailtomaten  
½ Zwiebel  
½ grüne Paprika  
1 Peperoni  
1 EL Chiliwürzsauce  
2 EL Balsamico  
¼ Zucker  
½ Bund glatte Petersilie  
5 EL Olivenöl  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Cocktailtomaten waschen, trocknen und halbieren. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Paprika halbieren, das Kerngehäuse ausschneiden und grob würfeln. Die Peperoni längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken.

Aus Öl, Balsamico, Zucker, Chiliwürzsauce und Pfeffer eine cremige Vinaigrette anrühren.

Tomaten, Paprika, Zwiebel und Peperoni mit dem Dressing marinieren und etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Die Putenroulade mit Tomaten-Walnuss-Füllung und feurigem Tomatensalat auf Tellern anrichten und servieren.