

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. August 2018** ▪
Tagesmotto „Tomate“ mit Alfons Schuhbeck



Nancy Haas

Dreierlei von der Tomate: Bruschetta & Gefüllte Tomate mit Schafskäse & Oliven-Tomaten-Brotsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Bruschetta

350 g Strauchtomaten
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 4 EL Olivenöl
 1 Bund Basilikum
 0,5 Ciabatta
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Tomaten waschen, Strunk entfernen und fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und ebenfalls fein würfeln. Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch in einer Schüssel vermengen und 2 Esslöffel Olivenöl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum abbrausen, trocken wedeln, fein hacken und dazugeben. Ciabatta in Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln. Auf einem Backblech kross backen. Tomatenmischung auf die gerösteten Brotscheiben verteilen.

Für die gefüllte Tomate:

4 mittelgroße Fleischtomaten
 250 g Strauchtomaten
 1 Knoblauchzehe
 200 g Schafskäse
 1 EL Crème fraîche
 2 TL getrockneten Oregano
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleischtomaten waschen, mit einem Löffel aushöhlen und das Fruchtfleisch aufheben. Schafskäse mit der Gabel zerdrücken, mit Crème fraîche vermengen und mit Oregano und Pfeffer würzen. Tomaten mit der Schafskäsemasse füllen.

Fruchtfleisch klein schneiden. Strauchtomaten vom Strunk entfernen und pürieren. Diese mit Fruchtfleisch, Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken. Tomatensauce in eine Auflaufform geben, gefüllte Tomaten in die Sauce setzen und etwa zehn Minuten backen.

Für den Oliven-Tomaten-Brotsalat:

0,5 Ciabatta
 200 g Tomaten
 75 g Rucola
 40 g schwarze Oliven ohne Stein
 40 g grüne Oliven ohne Stein
 1 rote Zwiebel
 4 EL Olivenöl
 2 EL Apfelsaft
 2 EL Apfelessig
 1 TL Senf
 1 TL Honig
 ¼ Bund Estragon
 ¼ Bund Basilikum
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ciabatta würfeln, in einer Pfanne mit einem Löffel knusprig anrösten, herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Rucola, Estragon und Basilikum abbrausen, trocken wedeln und abzupfen und klein schneiden. Tomaten waschen, Strunk entfernen und in Spalten schneiden. Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Oliven in Ringe schneiden. Alles in einer Schüssel vermengen.

Apfelsaft, Essig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer gut verrühren. Restliches Öl unterschlagen. Vinaigrette mit Kräutern, Tomaten, Brot und Oliven vermischen und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Florian Schröder

Schweinefilet mit Parmesan-Tomaten-Kruste, Rosmarin-Kartoffeln und Tomaten-Kichererbsen-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für das Schweinefilet: Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

250 g Schweinefilet
2 Scheiben Toastbrot
50 g Parmesan
4 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
2 EL Tomatenöl (aus eingelegten Tomaten)
½ Bund Basilikum
½ Bund Petersilie
1 EL Olivenöl
Salz aus der Mühle
Pfeffer aus der Mühle

Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in etwa 3-4cm große Medaillons schneiden. Anschließend in einer Pfanne in heißem Olivenöl scharf anbraten. Danach herausnehmen und im Backofen 15-20 Minuten garen lassen

Parmesan reiben. Basilikum und Petersilie abbrausen und trocken wedeln. Das Toastbrot zerzupfen und mit Parmesan, getrockneten Tomaten, Tomatenöl und den Kräutern zu einer sämigen Masse verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tomatenmasse auf die Schweinemedallions setzen und im Ofen gratinieren.

Für die Rosmarin-Kartoffeln: Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

250 g Babykartoffeln
4 Zweige Rosmarin
Grobes Meersalz
Olivenöl

Die Babykartoffeln halbieren und mit Olivenöl, Rosmarin und Salz auf ein Backblech geben und 20 Minuten garen lassen.

Für den Tomaten-Kichererbsen-Salat: Kichererbsen in einem Sieb abtropfen lassen und abspülen.

1 Dose Kichererbsen
1 Zwiebel
10 getrocknete Tomaten
10 Cocktailtomaten
70 g Feta-Käse
1 TL Sambal Oelek
½ Bund krause Petersilie
4 EL Olivenöl
1 Zitrone
1 Knoblauchzehe
Salz aus der Mühle
Pfeffer aus der Mühle

Zwiebel abziehen und klein schneiden. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und klein schneiden. Cocktailtomaten halbieren. Zitronenschale abreiben. In einer Schüssel die Kichererbsen, Zwiebel, getrocknete Tomaten, Cocktailtomaten, Feta und Petersilie vermischen. Dazu etwas Zitronenabrieb geben.

Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Zitrone halbieren, auspressen und drei Esslöffel Zitronensaft mit Knoblauch und Olivenöl zu einem Dressing mischen und unter den Salat heben. Mit Salz, Pfeffer und Sambal Oelek abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Christel Steinhoff

Huhn in Tomaten-Orangen-Gemüse mit Tomatensalat und Knoblauchbaguette

Zutaten für zwei Personen

Für das Huhn Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

4 Hähnchenunterkeulen (mit Haut) Hähnchenkeulen waschen und trocken tupfen. Zitronenthymian waschen, trockenwedeln und jeweils einen Zweig unter die Haut schieben. Keulen mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, in einer Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten anbraten und herausnehmen.

3 EL Olivenöl
4 Zweige Zitronenthymian
Mehl, zum Bestäuben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Tomaten-Gemüse: Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Tomaten waschen, halbieren und Strunk entfernen.

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
300 g bunte Kirschtomaten
1 Orange
50 ml Weißwein
3 EL Olivenöl
4 Zweige Zitronenthymian
1 TL Tabasco
1 TL Honig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln in die Pfanne geben, hellbraun anbraten und Zitronenthymian und Knoblauch dazugeben. Anschließend Tomaten hinzufügen, mit Weißwein ablöschen und vom Herd nehmen, Orangen waschen, trocken reiben und Schale fein abreiben. Anschließend halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Gemüse mit Orangenschale, Orangensaft, Tabasco, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tomatengemüse mit Flüssigkeit in eine ofenfeste Form geben, Hähnchenkeulen darauf verteilen, abdecken und für ca. 20 Minuten im Ofen garen.

Für den Tomatensalat: Tomaten blanchieren, abschrecken, abziehen, Strunk entfernen und würfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Schnittlauch und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Tomaten, Schalotten, Schnittlauch und Basilikum in einer Schüssel vermengen. Aus Olivenöl, Balsamicoessig und Honig eine Marinade anrühren und mit dem Tomatensalat vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2-3 Ochsenherztomaten
1 Schalotte
2 EL Olivenöl
2 EL Balsamicoessig
1 TL Honig
¼ Bund Schnittlauch
¼ Zweige Basilikum
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Knoblauchbaguette: Baguette in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und andrücken. Baguettescheiben mit Knoblauch abreiben und in einer Pfanne mit Olivenöl anrösten.

½ Baguette
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Katharina Zehentmair

Selbstgemachte Tomaten-Ravioli mit Tomaten-Ricotta-Füllung und Tomatenpesto

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig: Das Mehl, Eier und Tomatenmark mit einer Prise Salz zu einem Teig verkneten und kalt stellen.

250 g Hartweizenmehl
3 Eier Größe L
2 EL Tomatenmark
Salz, aus der Mühle

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen. Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen Bahnen auswallen.

Für die Füllung:
200 g getrocknete Tomaten
100 g Parmesan
150 g Ricotta
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Tomaten, Parmesan, Knoblauch und Ricotta grob zu einer Masse mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Basilikum abbrausen und trocken wedeln. Klein schneiden und unter die Masse heben.

1 Knoblauchzehen
3 Stiele Basilikum
1 Ei

Ei trennen.

Jeweils einen gehäuften Teelöffel der Füllung im Abstand von ca. 8 cm auf einer Nudelbahn verteilen, mit der anderen Lage abdecken, Rand mit Eiweiß bestreichen und andrücken. Mit einem Ravioli-Ausstecher die Pasta ausstechen und mit einer Gabel rundum andrücken. In kochendem Salzwasser die Ravioli etwa 4 Minuten al dente garen und mit einer Schöpfkeller herausholen.

Für das Tomatenpesto:

250 g Dattel-Tomaten
100 g Johannisbeertomaten
100 g Parmesan
1 EL Kapern
1 Knoblauchzehe

Die Dattel-Tomaten halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Tomaten zusammen mit Parmesan, Kapern, Knoblauch, Basilikum, Ricotta, Pinienkernen und dem Olivenöl pürieren, bis eine grobe Masse entstanden ist. Salzen, Pfeffern und mit Zucker abschmecken.

eine Handvoll frisches Basilikum
50 g Ricotta

Johannisbeertomaten unter das Pesto heben.

1 Handvoll Pinienkerne
100 ml Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
Pfeffer aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.