

Tomate geeist, geräuchert und 'gen Osten'

Für zwei Personen

Für das Tomateneis:

300 g passierte Tomate	1 TL Tomatenmark	150 g Wassermelone
1 Zitrone, Abrieb, Saft	120 g griech. Joghurt	1 TL Agavendicksaft
3 TL Kokosblütenzucker	1 TL weißer Balsamico	1 EL trockener Weißwein
2 TL Zimtpulver	1 EL Gemüsefond	Salz, Pfeffer

Für einen kleinen Schaum:

$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe	200 ml Milch
1 TL weißer Balsamico	1 TL Kokosblütenzucker	Salz, Pfeffer

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	$\frac{1}{4}$ TL Chiliflocken
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Tomatenhummus:

8 getr. Öl-Tomaten	200 g vorgek. Kichererbsen	1 rote Paprika
2 rote Chilis	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, 1 EL Saft
2 TL Tahini	Salz	Pfeffer

Für die Mandelplätzchen:

115 g entöltes Mandelmehl	60 ml lauwarmes Wasser	2 TL Kreuzkümmel
2 EL Olivenöl	1 TL feines Salz	

Für das Tomateneis:

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:

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:

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:

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:

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.

Lena Ringwald am 12. Juli 2017