

Senior pomidor

Für zwei Personen

Für die Tomaten:

10 reife, wilde Tomaten $\frac{1}{2}$ TL Zucker $\frac{1}{2}$ TL Piment-d'Espelette
Salz

Für das Püree:

2 Mirinda-Tomaten 50 g Abschnitte der Tomaten $\frac{1}{2}$ TL Zucker
 $\frac{1}{2}$ TL Piment-d'Espelette 3 EL Olivenöl Salz

Für die Mayonnaise:

100 ml kaltgepr. Pflanzenöl 1 Ei, Eigelb 1 Zitrone, Saft
1 TL Dijonsenf $\frac{1}{4}$ TL Zucker 1 Prise grobes Meersalz

Für die Garnitur:

3 Zweige Estragon 3 Zweige Melisse

Für die Tomaten:

Die Tomaten waschen, vom Strunk befreien und von Deckel und Boden befreien. Die Abschnitte zu Seite legen. Auf einen Teller Salz, Zucker und Piment d'Espelette verteilen und die Tomaten darauf setzen. Kräftig von oben würzen.

Etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen.

Für das Püree:

Die Mirinda-Tomaten waschen, vom Strunk befreien und vierteln. Die Tomaten mit den Abschnitten, Zucker, Piment d'Espelette und Salz in der Moulinette kräftig aufmixen.

Das Tomatenpüree mit Olivenöl vermengen, salzen und pfeffern. Geben Sie Olivenöl immer erst zum Schluss zu Ihren Gerichten im Küchenmixer, da es sonst schnell dazu neigt, bitter zu werden.

Für die Mayonnaise:

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Ei, Zitronensaft, Senf und Salz in einer Schüssel mit einem Schneebesen cremig verrühren.

Das Öl in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren dazugeben und die Mayonnaise zu einer homogenen Creme aufschlagen.

Für die Garnitur:

Estragon und Melisse abbrausen, trockenwedeln und zupfen.

Das Tomatenpüree auf einem tiefen Teller anrichten, einige Tomaten auf dem Püree verteilen und mit einigen Esslöffeln Mayonnaise und Kräutern garniert servieren.

Christian Lohse am 13. Juli 2018