



# Tomaten-Tatar

Marco Campanella



## Zubereitung Tatar

Die Ramati-Tomaten einritzen und im Salzwasser ca. 10 Sekunden blanchieren, in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln und die Haut und Kerne für das Tomatenwasser beiseitelegen. Anschliessend die Tomatenfilets mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Basilikumblättern würzen. Im Ofen bei 80 °C 2 Std. trocknen. In kleine Würfel schneiden, mit gerösteten Pinienkernen und Balsamico abschmecken und evtl. Salz hinzufügen.

## Zubereitung Tomatencreme

Pelati-Tomaten im Topf langsam schmoren, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Dann mit dem Stabmixer mixen. Mit Salz und Olivenöl abschmecken.

## Rezept für 4

### Zutaten Tatar

15 Ramati-Tomaten  
10 Pinienkerne, in der Pfanne kurz geröstet  
Balsamico  
Knoblauch  
Basilikumblätter  
Salz  
Pfeffer

### Zutaten Tomatencreme

400 g Pelati-Tomaten geschält (Dose)  
Olivenöl  
Salz

### Zutaten Tomatenwasser für Tomatenfond

Beiseitegelegte Schale und Kerne der Ramati-Tomaten  
20 Kirschtomaten  
Mazzetti-Essig  
Salz  
Pfeffer  
Olivenöl  
½ Zwiebel  
Basilikum



### **Zubereitung Tomatenwasser für Tomatenfond**

Der beiseitegelegten Schale und den Kernen der Ramati-Tomaten 20 Kirschtomaten hinzufügen, mit Salz, Mazzetti-Essig, Olivenöl, einer Prise Pfeffer, Basilikum und einer halben Zwiebel marinieren und 15 Min. ziehen lassen. Mit einem Stabmixer mixen und passieren.

### **Zubereitung Tomatenfond**

Das Tomatenwasser mit den restlichen Zutaten für den Tomatenfond mischen und zur Hälfte einkochen. Die Reduktion nochmals passieren.

### **Zubereitung Avocadocreme**

Alle Zutaten cremig rühren.

### **Anrichten**

Das Tomaten-Tatar mit Hilfe eines Ausstechrings auf einem Teller anrichten, mit Tomaten- und Avocadocreme sowie diversen Kräutern dekorieren. Den Tomatenfond als Basis in den Teller giessen.

### **Zutaten Tomatenfond**

5 g Zucker  
25 g Aceto Mazzetti  
350 ml Tomatenwasser  
100 ml Weisswein  
25 g Noilly Prat  
25 g Karotten  
100 g Schalotten  
30 g Fenchel  
30 g Cherry-Tomaten  
3 Champignons  
Pfeffer, Lorbeer, Senfsaat,  
Koriander, Estragon  
1 Knoblauchknolle

### **Zutaten Avocadocreme**

2 reife Avocados  
2 EL Sauerrahm  
Salz  
Cayennepfeffer  
½ Limette, nur Saft