



Kandierte Tomaten mit Aubergine, Erdbeere und Vanilleeis

Dieses Dessert klingt auf dem ersten Blick ungewöhnlich, ist es aber nicht. Denn schließlich ist die Tomate kein Gemüse, sondern eine Frucht und wahrhaft ein Allrounder.

2 Personen

ZUTATEN:

KANDIERTE TOMATEN:

- 4 große Strauchtomaten
- 100 g Zucker
- 1/2 TL Zucker
- 2 TL Orangenblütenhonig
- 2 große Erdbeeren
- 2 TL Zitronensaft (frisch gepresst)

AUBERGINENFÜLLUNG:

- 125 g Aubergine ((gewaschen und fein gewürfelt)
- Meersalz
- 15 Gramm Butter
- 2 EL Orangenblütenhonig
- 1/4 Vanilleschote (Mark)
- 5 Minzeblätter

BLÄTTERTEIGTALER:

- 1 Platte TK-Blätterteig
- Puderzucker zum Bestäuben
- 20 g Butter

AUSSERDEM:

- 6 große Erdbeeren (halbiert)
- Minzeblättchen

1 KANDIERTE TOMATEN: Die Strauchtomaten kreuzweise oben einritzen und 20 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, häuten, vierten und die Kerne entfernen. Kerne mit einem 1/2 Teelöffel Zucker in ein Sieb geben, etwas andrücken und dabei das Abtropfwasser auffangen.

2 2 große Erdbeeren mit einer Gabel zerdrücken. Das Tomatenwasser mit 2 Teelöffel Orangenblütenhonig, den zerdrückten Erdbeeren und 2 Teelöffel Zitronensaft verrühren, durch ein feines Sieb passieren und für weitere Verwendung beiseite stellen.

3 200 Gramm Zucker mit 200 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd ziehen, die Tomatenfilets einlegen und 15 Minuten im heißen Sud ziehen lassen. Tomatenfilets vorsichtig heraus heben, zwischen Küchentrepp leicht trocken tupfen und bis zum Servieren kalt stellen.

4 AUBERGINENFÜLLUNG: Für die Füllung Auberginenwürfel ganz leicht salzen und 10 Minuten ziehen lassen, dann trocken tupfen. In einem Topf Butter auslassen, Auberginenwürfel hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren 15 Minuten weich dünsten. Orangenblütenhonig und Vanillemark dazu geben und noch 5 Minuten köcheln. Die Auberginen auf ein Sieb über ein Schüsselchen geben und abkühlen lassen. Abtropfflüssigkeit nicht weiter verwenden. Auberginen kalt stellen.

5 BLÄTTERTEIGTALER: Backofen auf 200 °C vorheizen. Für die Blätterteigtales die Teigplatte auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsplatte ausbreiten und mehrfach mit einer Gabel einstechen. Die Platte mit flüssiger Butter bestreichen und großzügig mit Puderzucker karamellisiert ist. Mit einem Metallring (Durchmesser 4 cm) aus dem noch warmen Blätterteig Kreise ausstechen und diese auf einem Gitter abkühlen lassen. (Es bleiben Taler übrig).

ANRICHTEN: Die Tomatenfilets an den inneren Rand von zwei Servierringen (Durchmesser 4 cm) pressen. Minzeblättchen in feine Streifen schneiden und unter die Auberginenwürfelchen heben. Die Auberginenmasse in den Ringen verteilen und ein wenig andrücken.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

SERVIEREN: Die gefüllten Metallringe jeweils in die Mitte der Teller setzen und die Ringe vorsichtig abziehen. Jedes Tomatentürmchen mit einem Blätterteigtaler belegen und darauf eine Kugel Vanilleeis platzieren. Den vorbereiteten Tomaten-Erdbeer-Honig-Sud angießen. Halbierte Erdbeeren um das Türmchen legen. - Sofort servieren.)

ANMERKUNG: Für das Eis wurde In Ermangelung einer Eismaschine auf sehr gute Handelsware mit Bourbon-Vanille zurückgegriffen. - Das Rezept ist leicht abgewandelt aus dem Feinschmecker-Bookazin „Tomatenspecial“ von 2008.