



La sélection du Chef®

Leidenschaftlicher

Geschmack!

Tomaten und Rüben vom Feld mit Hibiskussosse



FÜR 6 PERSONEN

- 500 g Tomaten Trilly F1
- 6 Chioggia-Rüben
- Einige Zweige Rosmarin und Thymian
- 2 rote Zwiebeln
- 40 g Butter
- Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

FÜR DIE SOSSE:

- 100 g Hibiskusblüten
- 1 l Wasser
- 1/2 Vanillestange
- 1/2 Zimtstange
- 4 schwarze Pfefferkörner
- Die Schale einer halben Apfelsine
- Die Schale einer halben Zitrone
- 80 g Puderzucker
- 80 g Butter

Trilly F1



Alain Passard

Restaurantinhaber in Paris (Fr)

Arpège

« Maison de Cuisine »

Alain Passard kreiert seine Speisekarte wie ein Couturier aus den feinsten Stoffen, die je nach Saison zur Verfügung stehen und serviert seinen Gästen nur Gemüse und Kräuter, die aus seinem eigenen Gemüsegarten von seinem Gärtner-Team auf natürliche Art und Weise kultiviert worden sind. Daraus fertigt er Gerichte mit authentischem Geschmack, kräftig und pur...

L'Arpège - 84 rue de Varenne - 75007 PARIS
www.alain-passard.com

Tomaten und Rübren vom Feld mit Hibiskussoße

- 1 Geben Sie alle Zutaten für die Soße in eine Pfanne, so daß sich die Aromen gut vermischen. Nehmen Sie, nachdem Sie alles zum Kochen gebracht haben, die Pfanne vom Herd und lassen Sie die Flüssigkeit 30 bis 40 Minuten ziehen.
- 2 Gießen Sie die Soße durch ein Sieb und lassen Sie die Flüssigkeit weiter auf 2/3 reduzieren. Fügen sie anschließend die Butter hinzu und wärmen Sie die Soße erneut auf. Stellen Sie die Soße zur Seite und halten Sie sie warm.
- 3 Die Rübchen nur grob reinigen und im siedenden Wasser für 20-30 Minuten garen (nicht kochen). Wenn die Rübren gar sind, ziehen Sie ihnen die Schale ab.
- 4 Anschließend in einem Ofen bei 200°C die ganzen Tomaten 15 Minuten in einer Form mit Butter, Kräutern und den in dünne Ringe geschnittenen roten Zwiebeln grillen. Danach das Ganze außerhalb des Ofens für 10 Minuten abgedeckt stehen lassen.
- 5 Schneiden Sie die gekochten Rübren in Viertel und mischen Sie sie anschließend vorsichtig mit den Tomaten in der Form, in der diese gekocht wurden. Fangen Sie die Kochflüssigkeit der Tomaten auf und vermischen Sie diese mit der Hibiskussoße.
- 6 Bedecken Sie den Boden einer angewärmten Schale mit der Hibiskussoße und verteilen Sie darauf ein paar Rübrenviertel, einige der gerösteten Tomaten und die Zwiebelringe und verzieren Sie alles mit einigen Zweigen Rosmarin und Thymian.
- 7 Runden Sie alles mit einer Prise Meersalz und etwas gemahlenem Pfeffer aus der Mühle ab.



Für weitere Rezepte,
Tipps für die Tomatenkultur und eine Übersicht
aller Verkaufsstandorte, werfen Sie einen Blick auf

www.la-selection-du-chef.com