



La sélection du Chef®

Leidenschaftlicher

Geschmack!

„Virtuelle“ Tomaten-Tarte mit Ziegenfrischkäse



Maestria F1

Pepe F1

FÜR 8 PERSONEN

FÜR DEN BODEN:

- 2 kg Tomaten Maestria F1
- 10 Blatt Gelatine
- 5 g Meersalz
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige Thymian

FÜR DIE GARNITUR:

- 16 Kirschtomaten Pepe F1
- 16 gelbe Kirschtomaten
- 120 g Ziegenfrischkäse
- Salz, Pfeffer
- 10 Basilikum Blätter
- 2 cl Olivenöl
- 40 Portulakblätter
- 150 g Basilikumpesto

© Marcel Ehrhard



Hubert Maetz

Restaurantinhaber in Rosheim (Fr)

Die Meisterküche von Hubert Maetz hat ihre Wurzeln in einer besonderen Region, aus der die verschiedenen einzigartigen Geschmacksrichtungen seiner Gerichte stammen. Sein Restaurant ist untrennbar mit der Gastronomie des Elsass verbunden, wo es eine echte Institution ist.

Le Rosenmeer - 45 avenue de la Gare - 67560 ROSHEIM
www.le-rosenmeer.com





„Virtuelle“ Tomaten-Tarte mit Ziegenfrischkäse

- 1 Waschen Sie die Tomaten Maestria F1, entfernen Sie die Stiele. Kochen Sie die Tomaten 30 Minuten zusammen mit einer Zwiebel, einer Knoblauchzehe und zwei Thymianzweigen.
- 2 Weichen Sie die Gelatineblätter in kaltem Wasser ein und fügen Sie die Blätter der Tomatenmischung hinzu. Lassen Sie die Masse 3 Minuten unter konstantem Rühren köcheln. Mischen Sie dabei alles gut durch. Anschließend durch ein feines Sieb passieren bis nur noch 1 Liter Flüssigkeit übrig bleibt.
- 3 Gießen Sie die Flüssigkeit in eine viereckige Edelstahlschale. Fest werden lassen. Schneiden Sie die feste Tomatenmischung in die gewünschte Form für den Boden.
- 4 Mischen Sie den Ziegenkäse, gehacktes Basilikum und Olivenöl und schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.
- 5 Legen Sie die ausgeschnittene Form der fest gewordenen Tomatenmischung auf einen Teller und ordnen Sie darauf die weichen Nocken aus Ziegenkäse an, nach Geschmack würzen. Legen Sie Kirschtomaten zwischen die Käsehäufchen und verzieren Sie alles mit den Portulakblättern und einem Klecks Basilikumpesto.



Für weitere Rezepte,
Kulturtipps und eine Übersicht
aller Verkaufsstandorte, werfen Sie einen Blick auf

www.la-selection-du-chef.com

