

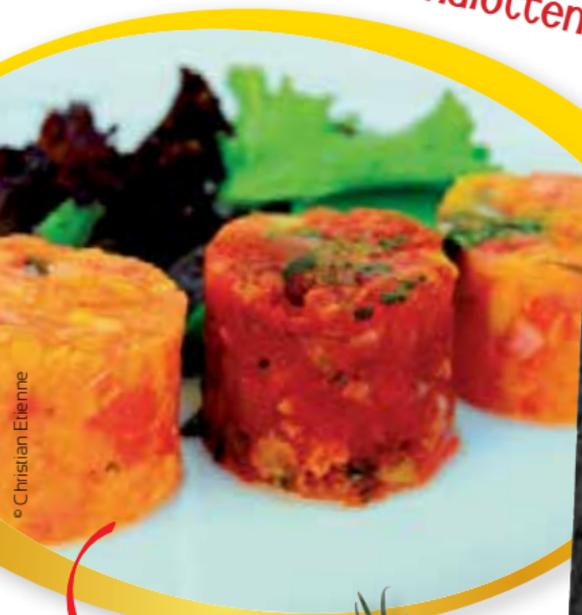


La sélection du Chef®

Leidenschaftlicher

Geschmack!

Tartar aus Maestria Tomaten mit Kräutern,
Schalotten, Olivenöl Vinaigrette



FÜR 6 PERSONEN

- 5 Maestria F1 Tomaten
- 5 Ananas Tomaten
- 3 Green Zebra Tomaten
- 1 Schalotte
- 1 Bund Basilikum
- Olivenöl aus Maussane
- Salz, Pfeffer
- Balsamico-Essig



Maestria F1



Christian Etienne

Restaurantinhaber in Avignon (Fr)

Die von Christian Etienne zubereiteten Gerichte basieren auf provenzalische Zutaten aus der Region wie Trüffel, Fisch und Tomaten. In seinem Restaurant genießt man raffinierte Menüs. Der Meisterkoch Christian Etienne findet Vergnügen daran, seinen Gästen seine provenzalische Heimat näher zu bringen und sie mit einem Essen in einer unerwarteten Geschmacksvielfalt und Farbenpracht zu verwöhnen. Eine renommierte Adresse.

Restaurant Christian Etienne - 10, rue de Mons - 84000 Avignon
www.christian-etienne.fr



Tartar aus Maestria Tomaten mit Kräutern, Schalotten, Olivenöl Vinaigrette

- 1 Tomaten schälen, vierteln und die Kerne entfernen.
- 2 Tomaten so lange wie möglich auspressen, dann mit Olivenöl vermischen.
- 3 Mit Salz und Pfeffer würzen, gehacktes Basilikum, die feingeschnittene Schalotte und ein paar Tropfen Balsamico-Essig hinzufügen.
- 4 In runde Dessertformen füllen und kurz vor dem Servieren mit Olivenöl beträufeln.

Dies ist eine einfache Vorspeise. Werden die Tomaten eine ganze Nacht gepresst, entzieht dieser Vorgang das gesamte überflüssige Wasser. Durch das Hinzufügen von gutem Olivenöl bekommen sie ein noch feineres Aroma, vor allem wenn die Früchte gut reif sind.



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

www.la-selection-du-chef.com