Rezept des Monats November 2016

An einem Kochwettbewerb der „Saisonküche" und „Gilde etablierter Köche" habe ich ein selbstkreiertes Rezept eingereicht und habe es bis ins Finale geschafft.

Thema : Tomaten und Käse

Am 26.9. fand in Zürich in der Hotelfachschule das Finale mit den 6 besten Hobbyköchen statt wo ich den 4. Platz belegte.

Gefüllte Tomaten mit Ziegenkäse und Hirse, Lammhüftli und Ruccolasalat

Rezept: Ursula Roos

Zutaten für 4 Pers.

4 gelbe Tomaten / 4 rote Tomaten
100g Ziegenfrischkäse
6 El. Geriebenen Käse rassig
3 El. Olivenöl
Thymian wenig, Salz und Pfeffer
1 kl. Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 El. Butter
100g Hirse
2.5dl Hühnerbrühe
Petersilie gehackt
1 Ei
1dl Rahm
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Stielansatz der Tomate entfernen, Deckel abschneiden und aushöhlen. 1 Prise Salz und Thymianblättchen hineingeben. Die ausgehöhlte Tomate mit abgeschmecktem Ziegenkäse füllen und mit geriebenem Käse bestreuen, mit wenig Olivenoel beträufeln.

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in einer Pfanne mit Butter andünsten. Hirse dazugeben und mit Hühnerbouillon ablöschen. Ca. 15 Min köcheln lassen und erkalten.

Petersilie, Käse, Ei und Rahm gut verrühren und unter die kalte Hirsemasse geben, würzen und in die ausgehölten Tomaten geben.

Auberginetaler:

1 Aubergine in 8 Taler schneiden, mit Salz würzen und in einer Ei, Käsemasse die bemehlten Taler wenden. In der Bratpfanne beidseitig braten.

Die gefüllten Tomaten werden auf die Auberginetaler angerichtet.

Dazu servieren wir einen Ruccolasalat mit einer Tomaten-Vinaigrette und ein gebratenes Lammhüftli

Hier passt ein Rotwein aus Spanien(Tempranillo) dazu

Zwei Frauen unterhalten sich. "Komisch", sagt die eine, "dieses Jahr werden meine Tomaten gar nicht rot, die sind immer noch ganz grün." Die andere: "Da hab ich einen Tip. Geh heute abend in der Dämmerung in den Garten, zieh dich aus und geh immer um den Tomatenbusch herum - bei mir sind alle Tomaten sofort knallrot geworden." Ein paar Tage treffen sich die beiden am Gartenzaun wieder. "Na?" fragt die eine, "hats geklappt mit den Tomaten?" "Nee", sagt die andere, "ich habs so gemacht wie du gesagt hast, die Tomaten sind immer noch grün, aber die Gurken sind jetzt 1 Meter fünfzig lang!..."