



**Michael Spachmann**

**Dreierlei von der Tomate: Cappuccino – Concassé mit Rotbarbe – Sorbet**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Tomaten-Cappuccino:**

250 g reife Kirschtomaten  
2 Schalotten  
1 kleine rote Chilischote  
150 ml Tomatensaft  
250 ml Gemüfefond  
250 ml Milch  
1 EL Tomatenmark  
2 EL Rotweinessig  
2 EL Olivenöl  
1 EL Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten abziehen und die Chilischote längs halbieren, entkernen und waschen. Beides fein würfeln. Tomaten waschen. Öl in einem Topf erhitzen und alles 2-3 Minuten darin dünsten. Den Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen. Tomatenmark unterrühren und mit dem Essig ablöschen. Tomatensaft und Fond hinzugießen und alles zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren. Durch ein Sieb streichen und wieder in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Milch erwärmen und ein wenig von dem für die Garnitur zubereiteten Basilikumöl dazugeben und kräftig aufschäumen. Durch ein Sieb in einen Topf gießen, nochmals erwärmen und mit dem Pürierstab oder einem Schneebesen nochmals schaumig aufschlagen.

Suppe in ein feuerfestes Glas geben und den Milchschaum obenauf geben.

**Für die Concassé mit Rotbarbe:**

2 Rotbarbenfilets, à 150 g, mit Haut  
3 mittelgroße, rote Tomaten  
3 cm Ingwer  
1 Schalotte  
2 Knoblauchzehen  
2 Zweige glatte Petersilie  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
1 Prise Fleur de Sel  
Butter, zum Anbraten  
Olivenöl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten kreuzförmig einschneiden. Wasser zum kochen bringen und die Tomaten 30 Sekunden in das heiße Wasser legen. Haut entfernen, danach vierteln und den Strunk und das Fruchtfleisch entfernen. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden. Ingwer schälen und Schalotte und eine Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. In Butter andünsten. Tomaten dazugeben und ca. 5 Min „schmelzen“. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss ein wenig glatte Petersilie hinzugeben.

Die Fischfilets waschen, trocken tupfen und von letzten Gräten entfernen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und einen Rosmarin- und einen Thymianzweig hinzugeben. Knoblauchzehe andrücken und ebenfalls in die Pfanne geben. Rotbarben salzen und von der Hautseite 2 Minuten anbraten, die Pfanne vom Feuer nehmen und die Rotbarbe umdrehen. Mit Fleur de Sel und frischem schwarzen Pfeffer würzen.

**Für das Tomatensorbet:**

100 g TK Erdbeeren  
100 g gelbe und rote Kirschtomaten  
1 Orange  
50 g Ziegenfrischkäse  
50 ml Tomatensaft  
80 g gehackte Mandeln

Erdbeeren und Tomaten mit dem Ziegenfrischkäse in ein hohes Gefäß geben und mit einem Zauberstab pürieren. Orangenabrieb hinzugeben und evtl. etwas Tomatensaft, falls das Sorbet nicht geschmeidig genug ist.

Mandeln in einer Pfanne anrösten.

**Für die Garnitur:** Tomatensaft erhitzen und etwas Zitronensaft und Abrieb von der Zitrone hinzugeben. Agar Agar einrühren und 2 Minuten kochen lassen. Den Saft in eine flache Schüssel geben und für 20 Minuten in die Tiefkühltruhe geben, sodass ein Gel entsteht.

200 ml Tomatensaft  
15 g Agar Agar  
1 Zitrone

180 ml Raps- oder Traubenkernöl  
100 g Basilikumblätter

Basilikum mit dem Öl in einem leistungsstarken Standmixer auf der höchsten Stufe etwa 10 Minuten mixen, bis das Basilikum möglichst vollständig in das Öl eingearbeitet ist. Durch ein feines Sieb passieren und in eine Quetschflasche füllen.

Beides für die Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.