

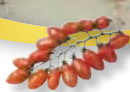


La sélection du Chef®

Leidenschaftlicher

Geschmack!

Eisgekühlter Genuss aus Trilly und Cornabel Tomaten



Trilly F1



Cornabel F1

FÜR 4 PERSONEN

- 4 Trilly F1 Tomaten
- 4 Cornabel F1 Tomaten
- 1,5 kg Zucker
- 1 Zitrone
- Orangen-Waffelröllchen (Crêpes dentelle) oder Orangen-Tuiles (hauchdünne Waffeln) zur Dekoration

Für die Vanillecreme:

- 5 Eigelb
- 80 g Zucker
- 500 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 1 EL Grand Marnier



Daniel Rogie

Restaurantinhaber in Le Villars (Fr)

Daniel Rogie findet Freude daran, seinen Gästen köstliche Gerichte, hergestellt aus Produkten aus dem Burgund und alte, wiederentdeckte Gemüsesorten zu servieren. Gastlichkeit, Geschmack und Genuss sind das Credo dieser idyllischen Adresse.

L'Auberge des Gourmets - Place de l'Eglise - 71700 LE VILLARS
www.aubergedesgourmets.fr



Eisgekühlter Genuss aus Trilly und Cornabel Tomaten

1 Zubereitung des Sorbets aus Cornabel FI:

Die Tomaten schälen. In einem Sirup aus 1 Liter Wasser und 200 g Zucker pochieren. Bei niedriger Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen, dabei sollte der Sirup nicht einkochen. Alles mischen und durch ein Sieb geben, um die Kerne zu entfernen. Den Saft einer Zitrone hinzugeben.

2 Die Masse in einer Sorbetmaschine zubereiten. (Sollten Sie keine Sorbetmaschine besitzen, die Masse in den Gefrierschrank stellen und regelmäßig umrühren. Es darf keine Eiskruste entstehen, ansonsten gäbe es eine Cassata).

3 Zubereitung der kandierten Trilly FI Tomaten:

Die Trilly Tomaten in einem dicken Sirup aus 1 Liter Wasser und 1,3 kg Zucker pochieren. Bei geringer Hitze (90 ° - 100 °C) etwa 40 Minuten lang köcheln. Herausnehmen, abtropfen und auskühlen lassen.

4 **Serviervorschlag:** Eine Kugel Sorbet in einen tiefen Teller anrichten, darauf eine kandierte Trilly FI Tomate geben. Mit einer Tuile oder einem Orangen- Waffelröllchen garnieren.

5 Eine Vanillecreme mit einem Schuss Grand Marnier passt bestens zu diesem erfrischenden Sorbet.



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

www.la-selection-du-chef.com