

WEISSES TOMATEN-BUTTERMILCHGLACÉ MIT WASSERMELONE UND WAFFELN

4 PERSONEN

Pariserlöffel
Stabmixer
Sieb
Mulltuch
Glacemaschine

ZUTATEN

TOMATENFOND – VORBEREITEN

1 kg Tomaten, sehr reif
½ Vanilleschote, der Länge nach halbiert, Mark ausgekratzt
Wenig Salz

WEISSES TOMATEN-BUTTERMILCHGLACÉ MIT WASSERMELONE UND WAFFELN

75 g *Traubenzucker
30 g *Zucker
4 g *Eisbindemittel
1 dl Wasser
1,5 dl Buttermilch
3,5 dl Tomatenfond, klar
10 g Magermilchpulver

GARNITUR

Einige Waffeln
1 Wassermelone, klein, das Fruchtfleisch mit dem Pariserlöffel ausgestochen
4 Basilikumblätter
4 Basilikumblüten

ZUBEREITUNG

TOMATENFOND – VORBEREITEN

Die Tomaten mit dem Stabmixer grob pürieren. Mit der Vanilleschote und dem Salz über Nacht kühl und zugedeckt ziehen lassen. Ein Sieb mit einem Mulltuch auslegen und die Tomaten ca. 6 Stunden abtropfen lassen.

WEISSES TOMATEN-BUTTERMILCHGLACÉ MIT WASSERMELONE UND WAFFELN

Die *Zutaten in einer kleinen Schüssel trocken mischen, mit dem Wasser bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen. Etwas abkühlen lassen und mit der Buttermilch, dem Tomatenfond und dem Magermilchpulver mit dem Stabmixer aufschlagen. In der Glacemaschine gefrieren.

ANRICHTEN

Je eine Kugel Tomaten-Buttermilchglacé in ein Glas geben, die Melonenkugeln in einem Schälchen in Pyramidenform anrichten. mit Basilikumblättern, Basilikumblüten und Waffeln garnieren.

Rezept von Marion Michels

