

Ole's Kitchenclub

Mit Originalrezepten vom Camp D-Kochworkshop



„Schneemann auf dem Scheiterhaufen“

Kartoffelknödel mit Ziegenkäsefüllung auf geschmolzenen Gewürztomaten (vegetarisch)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1–2 Strauchtomaten je Portion
- Olivenöl
- ca. 1 EL Senfsaat
- 3–4 Schalotten
- 1–2 Zimtstangen
- 3–4 Stk. Sternanis
- ca. 5 Stk. Kardamom
- ca. 4 Gewürznelken
- frischer Ingwer
- Rohrzucker
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- unraffiniertes Meersalz
- Mehl
- Stärke
- etwas Backpulver
- Zitronen- oder Limonensaft
- Sambal Oelek
- Pflanzenöl
- frischer Thüringer Kartoffelkloßteig (halb und halb)
- Ziegenfrischkäse oder Camembert
- frischer Thymian oder frischer Zitronenthymian
- feine Weißbrotcroûtons
- Holzschaschlikspieße
- **für den Schneemann:**
z. B. einen kl. Möhrenstift als Nase, einen gebratenen Champignon ohne Stiel als Hut, einen Zweig Rosmarin als Besen, Nelken oder grüne Pfefferkörner als Augen und Knöpfe

Gewürztomaten

Die Tomatenhaut einritzen (viertelweise, aber nicht die Tomate durchschneiden), die Tomaten in kochendes Wasser geben bis die Haut beginnt, sich von der Tomate zu lösen, dann in kaltem Wasser abschrecken. Die Hautviertel von der Tomate lösen und auf Küchekrepp trockenlegen – beiseitestellen (es sollte noch ein wenig Fruchtfleisch an der Haut haften).

Die enthäuteten Tomaten vierteln, das Kerngehäuse entfernen und jedes Filet schräg/quer halbieren. Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden.

Senfsaat in etwas Olivenöl farblos anrösten, die Schalottenringe zufügen und ebenfalls farblos anschwitzen, die Tomatenfilets, Zimtstangen, Sternanis, Kardamom, Nelke und etwas geriebene frische Ingwerknolle hinzufügen, mit Rohrzucker, Pfeffer und Meersalz würzen und bei sehr geringer Hitze ca. 20 Min. schmelzen (nicht kochen!). Evtl. noch etwas gutes Olivenöl und – wenn erforderlich – etwas der zuvor pürierten und passierten Tomateninnereien begeben.

Das Feuer

Aus Mehl und Stärke (ca. 1:1), etwas Backpulver, einem Spritzer Limonen- oder Zitronensaft, Salz und Sambal Oelek und eiskaltem Wasser einen Tempurateig rühren (Konsistenz etwa wie Crêpe-teig). Die Tomatenhautviertel mit einer Küchepinzette erst durch Mehl, dann durch den Tempurateig ziehen und in tiefem, etwa 160°C heißem Pflanzenfett ausbacken und auf Küchekrepp „parken“.

Der „Schneemann“ bzw. die Knödel

Eine Knödelmasse für halbrohe Kartoffelklöße nach eigenem Rezept erstellen oder aus dem Supermarkt-Kühlregal frische Thüringer Kloßmasse kaufen (kann man machen). Je Portion drei verschieden große Klöße formen, in deren Mitte etwas Ziegenfrischkäse oder Camembert, Weißbrotcroûtons und etwas frischer Thymian oder Zitronenthymian eingerollt wird, und im heißen Salzwasser garen (ungefähr dann, wenn sie oben schwimmen, sind sie fertig – das alte Spiel).

Anrichten

In einen Pastateller die warmen, geschmolzenen Gewürztomaten geben. Die Knödel übereinander – größter Kloß unten, kleinster Kloß oben – auf einem Holz-Schaschlikspieß auf-türmen, auf die geschmolzenen Gewürztomaten stellen und beim Schneemann-Verzieren der Phantasie freien Lauf lassen (siehe Zutaten). Aber schnell machen, damit das Essen nicht kalt wird! Die feurigen Tomatenchips, die die Flammen des brennenden Schneemanns darstellen sollen, rings um den „Schneemann“ anordnen.

Wem das zu albern ist, kann die geschmolzenen Gewürztomaten auch hervorragend mit Gnocchi und Ziegenkäse servieren, muss sich dann nur einen anderen Namen einfallen lassen.

**Guten Appetit wünscht euch
Ole und sein Team!**

