



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 2. Mai 2013 - Tisch 1

Ziegenfrischkäse-Spargel-Terrine

Mimosa-Salat

Seeteufel mit Romesco-Sauce
und Lauchgemüse

Confit-Tomaten mit frischen
und getrockneten Früchten

Confit-Tomaten mit frischen und getrockneten Früchten

Für 4 Personen

4	Stk	Rispetomaten
8	Stk	Erdbeeren
1	Stk	Teebeutel
50	g	Rosinen (hell)
1	Stk	Birne
0.5	Stk	Zitrone
30	g	gesalzene Butter
2	EL	Aceto Balsamico
250	ml	Wasser
125	g	Zucker
2	EL	Ahornsirup

Erdbeeren waschen, Stiele entfernen, in kleine Stücke schneiden.

Teebeutel in einen mit warmen Wasser gefüllten Schüssel legen, ziehen lassen und entfernen. Rosinen in Tee einweichen und quellen lassen.

Birne schälen, entkernen, mit Zitronensaft beträufeln und in Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Birnenwürfel darin andünsten. Rosinen und Erdbeeren vorsichtig darunter mischen.

Tomaten schälen, einen Deckel abschneiden und beiseite legen. Die Tomaten aushöhlen.

Für den Sirup

Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Zucker dazu geben und 5 Minuten köcheln lassen.

Ahornsirup dazu geben.

Tomaten auf eine ofenfeste Form legen und mit der Fruchtmischung füllen.

Deckel wieder darauf setzen und mit dem Sirup übergießen.

Form in den Backofen schieben und ca 10 Minuten backen. 3 -4 Mal mit dem Sirup übergießen.

Vom Backofen entfernen, Saft in einen Topf giessen und Balsamico dazugeben. Einkochen, bis eine sirupartige Konsistenz erreicht wird.

Tomaten und Früchte auf Teller anrichten und mit dem Sirup übergießen.

