

Hauptgericht

Gefüllte Ochsenherztomate mit Bärlauch, Spargel, braunen Champignons und Zuckerschoten

Zutaten:

4 St. Ochsenherztomate Les Belles de Coeur

0.4 Bund Bärlauch

100 ml Pflanzenöl

125 g Butter

50 g Paniermehl

250 g Spargel, weiß

250 g Spargel, grün

200 g Kartoffeln, Drillinge

180 g Champignons, braun

80 g Zuckerschoten

40 ml Sahne

Salz

Pfeffer

Zucker

Muskat

Fleur de Sel

Zubereitung:

Das Bärlauchöl: Den Bärlauch mit 100ml Pflanzenöl, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einem Mixer sehr fein mixen, bis das Öl Handwarm ist. Das Öl dann am besten mehrere Stunden ziehen lassen und später durch ein feines Sieb passieren. Die Kruste: Zunächst 100g weiche Butter in einer Küchenmaschine weißschaumig schlagen. Dann 50g Paniermehl sowie die Bärlauchmatte (das sind die Reste vom Bärlauchöl) in die schaumige Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Buttermischung auf Backpapier zu einem Quadrat formen und kaltstellen. Die gefüllte Tomate: Oben den Strunk etwa 2cm dick herausschneiden, das Kerngehäuse mit einem Löffel herausholen und in eine Schüssel geben. Jeweils eine Stange vom Spargel schälen, kleinschneiden, zum Kerngehäuse geben, damit mischen, vorsichtig abschmecken und die Mischung wieder in die Tomate füllen. Zum Anrichten die Tomate im Ofen mit der Kruste über die Grillfunktion gratinieren. Das Gemüse ragout: Das untere Viertel vom weißen und grünen Spargel abschneiden und den weißen Spargel schälen - eventuell auch leicht den grünen. Aus den Spargelabschnitten einen Fond herstellen. Beide Sorten Spargel in gleichmäßige Stücke von etwa 3 bis 4 cm schneiden und beiseitestellen. Champignons und Kartoffeln je nach Größe halbieren oder vierteln, ebenfalls beiseitestellen und die Zuckerschoten einputzen und schräg halbieren. Zum Anrichten in einem Topf 25g Butter in einem Topf schmelzen und die Kartoffeln, den Spargel, die Champignons und die Zuckerschoten darin farblos anschwitzen. Dann vorsichtig mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Muskat würzen und mit etwa 60ml Spargelfond und 40ml Sahne glasieren lassen. Zum Anrichten alle Komponenten zusammen auf dem Teller arrangieren.