

BELLA POLETTO

Die echte italienische Küche – in unserer Serie zeigt Sterneköchin Cornelia Poletto, wie die leckersten Rezepte aus Bella Italia garantiert gelingen. Zum Sammeln und Genießen!



FOLGE 57 Tomaten-Sorbet mit Tomaten-Mozzarella-Salat

Tomaten-Sorbet mit Tomaten-Mozzarella-Salat

ITALIENS KÜCHE



Cornelia Poletto püriert die Oliven zu „schwarzem Öl“



Tomaten von der Spitze aus in Scheiben schneiden

Schwierigkeitsgrad: mittel
Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
Gefrierzeit: mindestens 45 Minuten

Zutaten (für 8 Portionen):

Für das Tomaten-Sorbet: 500 g reife Tomaten, 2 EL Tomatenmark, Saft von 1 Zitrone (50 ml), 2 Zweige Basilikum, 250 ml Tomatensaft, 125 g Läuterzucker, 25 ml Olivenöl, Salz, schwarzer Pfeffer (aus der Mühle), 100 g Glukosepulver (Apotheke) oder ersatzweise Dextropur (Traubenzucker, Apotheke), Tabasco.

Für den Salat: 30 g Taggiasca-Oliven, 3 EL Olivenöl, 8 mittelgroße Flaschentomaten (à ca. 100 g), 8 kleine Büffelmozzarella (à 50 g), ca. 1/2 Bund Basilikum. **Außerdem:** Fleur de Sel, ca. 2 EL Olivenöl.

- Für das Sorbet die Tomaten vierteln, jeweils den Stielansatz entfernen. Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden, in einen hohen Rührbecher geben. Tomatenmark, Zitronensaft, Basilikumblättchen, Tomatensaft, Läuterzucker, Olivenöl, Salz und Pfeffer zugeben. Alles mit dem Stabmixer pürieren, dann durch ein Sieb passieren. 200 ml davon abnehmen, in einen Topf geben und erhitzen. Glukosepulver mit einem Schneebesen hineinrühren, unter Rühren aufkochen lassen.
 - Den Topf von der Herdplatte ziehen und die restliche Sorbet-Flüssigkeit hineinrühren. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco gut abschmecken. Flüssigkeit abkühlen lassen.
 - Sorbet-Flüssigkeit in eine Eismaschine geben und mindestens 45 Minuten cremig gefrieren. Oder in einer geeigneten Form einfrieren, dabei öfters mit einer Gabel umrühren.
 - Für den Salat zuerst die Oliven und das Öl in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer zu einem „schwarzen Öl“ pürieren. Dann die Flaschentomaten und Mozzarellakugeln in Scheiben schneiden. Abwechselnd im Kreis portionsweise auf kleinen Tellern anrichten. Mit Basilikumblättchen garnieren. Schwarzes Öl tropfenweise daraufgeben.
 - Von der Sorbetmasse mit zwei Esslöffeln Nocken formen und jeweils in die Mitte des Salates setzen. Mit Fleur de Sel und schwarzem Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl darübergeben und sofort servieren (das Tomaten-Sorbet wird schnell weich).
- Tipp:** Läuterzucker ist dasselbe wie Zuckersirup und schnell selbst herzustellen: Zucker und Wasser im Verhältnis 1:1 erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist, dann noch ein paar Minuten kochen.

Pro Portion:

ca. 380 kcal, 12 g Eiweiß, 20 g Fett, 35 g Kohlenhydrate

* Haben Sie ein Rezept aus unserer Serie mit Cornelia Poletto (www.poletto-restaurant.de) verpasst? Unter www.fuer-sie.de können Sie sich alle bisher erschienenen Folgen herunterladen.



Polettos Wein-Tipp

Zum Tomaten-Sorbet empfiehlt Dirk Pauleweit, Sommelier im „Poletto“, einen Weißwein aus dem Elsass. „Der 2007 Gewürztraminer Les Folastries von Joms Meyer erinnert an Rosen und Grapefruit, präsentiert sich weich mit vollfruchtigem, würzigem Geschmack und dennoch trocken.“ Für ca. 21 Euro zu bestellen über www.poletto-restaurant.de.

FOTOS: Kramp+Gölling (3), Katja Zimmermann (1) · PRODUKTION: Christine Golli, Kerstin Görrn · FOODSTYLING: Susame Walter · HAIRSTYLING & MAKE-UP: Natalie Tomm

