



Crema Cotta mit Basilikum

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	4 Std.
Garzeit	20 Min.
Portionen	8
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

Tomaten-Granité

2 kg Rundtomaten (Ramati), entstielt

200 g Zucker

4 g Agar-Agar

2 Basilikumzweig, ca. 15 g

Salz

Pfeffer

Rundtomaten mit den übrigen Zutaten mit dem Pürierstab mixen. Masse in den Garbehälter füllen, abkühlen lassen und im Gefrierfach für mindestens 4 Stunden einfrieren.

Gefrorene Tomatenmasse auf ein Küchentuch legen, dieses an allen vier Ecken aufhängen und eine Schüssel darunter platzieren, um den herabtropfenden Tomatensaft aufzufangen. Masse vollständig auftauen lassen.

Tomatensaft durch Einkochen um 30 % reduzieren.

Saft erneut in den Garbehälter füllen, abkühlen lassen und im Gefrierfach vollständig durchfrieren lassen (für ca. 3–4 Stunden).

Gefrorene Tomaten-Granité zum Garnieren der Crema Cotta mit einer Gabel abschaben und in die Einmachgläschen füllen.

Kandierte Datteltomaten

200 g Datteltomaten (Datterini), entstielt

1 EL Vollrohrzucker, z. B. Mascobado-Zucker

1 EL Olivenöl

Fleur de Sel

Datteltomaten kreuzweise einschneiden. Dämpfen.

Gargut einschieben

Dämpfen 100 °C während 2 Min.





Gedämpfte Datteltomaten im Eiswasser abschrecken, schälen, vierteln und entkernen.
Datteltomaten mit Olivenöl, Vollrohrzucker und Fleur de Sel marinieren und im runden Kuchenblech für 5 Stunden bei 80 °C in die Wärmeschublade stellen. Alternativ auf den Gitterrost auf Auflage 2 in den kalten Garraum legen und trocknen.

Gargut einschieben

Ober-/Unterhitze 80 °C während 5 Std.

Crema Cotta

250 ml Vollrahm

250 ml Milch

5 Eier

75 g Zucker

2 Gelatineblätter

1 Vanilleschote, ausgekratzt

2 Basilikumzweige, ca. 15 g

Vollrahm, Milch, Zucker und die Eier in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab gut mixen.

Gelatine, Vanillemark und Basilikumzweige zusammen mit der Vollrahm-Eier-Masse in einen grossen Vakuumierbeutel geben.

Beutel auf Stufe 2 vakuumieren und auf Stufe 2 versiegeln.

Vakuumierten Beutel auf den Gitterrost in Auflage 2 legen. Dämpfen.

Gargut einschieben

Dämpfen 82 °C während 20 Min.

Vakuumierbeutel nach dem Dämpfen aufschneiden und Basilikumzweig entfernen. Masse mit einem Pürierstab mixen, durch ein Sieb passieren und in die vorgekühlten kleinen Einmachgläser füllen.

Kleine Einmachgläser im Kühlschrank für ca. 3 Stunden abkühlen lassen.

Crema Cotta vor dem Servieren mit den Tomaten-Granité und den kandierten Datteltomaten garnieren.

Tipps

Anstelle von Basilikum können für die Crema Cotta auch andere Kräuter oder Aromen verwendet werden. Auf Wunsch kann die Crema Cotta mit braunem Zucker karamellisiert werden.

Zubehör

Gitterrost

8 kleine Einmachgläser

Vakuumierbeutel

Garbehälter ⅓ GN, Höhe 40 mm

Kuchenblech rund, ø24 cm



Zusätzliche Informationen

Erstellt am

11.12.2019

