

Dreierlei von der Tomate

Der Paradiesapfel ist vielfältig und wandelbar. **Nenad Mlinarevic** über drei nicht ganz alltägliche Zubereitungsvarianten

Die Tomate ist wohl eines der wichtigsten Fruchtgemüse überhaupt. Kaum ein anderes Produkt ist so wandelbar, vielfältig und breit einsetzbar wie die Beere dieses Nachtschattengewächses. Vor zehn Jahren gab es im Supermarkt gefühlt vielleicht drei, vier Sorten, heute scheinen die Auslagen förmlich vor Farben und Formen zu explodieren, wenn wie jetzt Hochsaison für Tomaten ist. Sie sind gelb, rot, grün, schwarz, blau, gross, klein, sehr klein, herz- oder eierförmig, glatt oder zerfurcht. Vielfalt ist für jeden Koch eine Freude, seine Gäste mit einer neuen Gemüsesorte oder einer neuen Zubereitungsart eines bekannten Produkts überraschen zu können, ist ein wichtiger Teil eines interessanten Menüs.

Tomaten beziehen wir gerne von spezialisierten Produzenten wie Monika und Hubert Fessler-Alig, die im Luzerner Seetal eine ganze Farbpalette bunter Tomaten züchten – 127 verschiedene Sorten sollen es sein. Manchmal gibt es aber keine grossen Mengen, wenn ich 20 Kilogramm einer bestimmten Sorte bestellen möchte, ist halt nur eine Holzkiste verfügbar. Das macht die Arbeit nicht einfacher, ist aber auch ein Qualitätsmerkmal, denn besondere Dinge zeichnet aus, dass es davon nicht allzu viele gibt.

Das intensive Aroma lässt sich konservieren

Nun kommt es natürlich auch auf den Verwendungszweck an. Wenn ich ein paar Liter Ketchup einkochen will, genügen ganz gewöhnliche Flaschentomaten, für einen ästhetischen und gut schmeckenden Salat darf es gerne eine speziellere Sorte wie die Goldene Königin oder die Green Zebra sein. Anders als beim Blattsalat lohnt es sich bei Tomaten, sie schon lange vor dem Servieren mit Salz, Öl und Essig zu vermischen. So ziehen sie Saft, der Salat erhält ein intensives, kräftiges Aroma. Und statt Basilikum passt auch Koriander ausgezeichnet zu Tomaten.

Dieses Aroma lässt sich relativ gut konservieren, auch wenn es das

ganze Jahr über Gewächshaus-tomaten zu kaufen gibt, ist die Saison für mich eine wichtige Leitschnur in der Küche. Es gibt für fast jedes Produkt den richtigen Zeitpunkt, um es einzusetzen oder zu verarbeiten, und der Spätsommer ist der beste Moment, um «etwas mit Tomaten zu machen».

Klares Tomatenwasser kann als kühler Shot serviert werden

Kleine Datteltomaten lassen sich beispielsweise einfach in Einmachgläsern aufbewahren, dafür muss man sie kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und dann schälen. Aus weissem Balsamico, Wasser, Salz und Zucker kocht man einen Fond, der mit Gewürzen angereichert werden kann: Sternanis, Vanille oder Lorbeer harmonieren gut mit Tomaten. Den Fond abkühlen lassen, über die Tomaten im Einmachglas giessen und verschliessen. So halten sie sich im Kühlschrank mehrere Monate. Auch Ketchup ist letztlich nichts anderes als eine würzige Tomatenmarmelade, die man herstellt, um die Frucht zu konservieren.

Statt eines Gerichts gibt es heute drei kleine Rezepte mit überraschenden Tomaten-Zubereitungen: Eine Espuma beispielsweise ist ein schönes Zusatzelement auf einem Salat oder einer kalten Suppe, klares Tomatenwasser kann als erfrischender kühler Shot serviert werden oder die Basis einer Vinaigrette sein. Aus leicht getrockneten Tomaten lässt sich ein Salat oder eine Sauce mit viel Umami herstellen. Kurz: Die Tomate ist nicht nur als Erscheinung in der Gemüseauslage der sprichwörtliche bunte Hund, sie ist auch auf dem Teller eine Meisterin der Verwandlung.

Nenad Mlinarevic ist Küchenchef des Restaurants Focus im Park Hotel Vitznau (2 Michelin-Sterne, 18 «Gault Millau»-Punkte) und war Koch des Jahres 2016. Er kocht nur mit Schweizer Produkten und schreibt hier monatlich über seine Arbeit



Für Nenad Mlinarevic ist die Tomate ein Meister der Verwandlung

Fotos: Esther Michel

Dreimal Tomate



Klares Tomatenwasser

5 kg reife Tomaten (z. B. Ramati), geviertelt
100 g Salz, 100 g Zucker
100 g Weissweinessig
10 g Knoblauch
1 Bund Basilikum

Alle Zutaten in einer grossen Schale mischen und portionenweise im Standmixer kurz mixen. Ein grosses Spitzsieb mit einem Gazetuch (siehe rechts) auslegen und die Tomatenmasse hineingeben. Im Kühlschrank über eine Schüssel hängen und über Nacht abtropfen lassen.

Tomaten-Espuma

300 g Tomatenwasser
125 g Vollrahm
2 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

Die Hälfte des Rahms etwas erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Mit dem übrigen Rahm und dem Tomatenwasser mischen, eventuell mit Salz abschmecken. Die Flüssigkeit in einen Kisag-Bläser füllen, mit einer Patrone laden und für drei Stunden kalt stellen.

Getrocknete Tomate

1 kg reife Datterino-Tomaten
100 g Rapsöl, 15 g Thymian
20 g Basilikum, Puderzucker, Salz
1 Knoblauchzehe, in dünnen Scheiben

Tomaten am Strunk leicht kreuzweise einschneiden und kurz in kochendem Wasser blanchieren. Sofort in Eiswasser abschrecken, schälen und auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen. In einer Schüssel die Tomaten mit den restlichen Zutaten mischen und auf einem Blech mit Backpapier auslegen. Im Ofen bei 70°C Heissluft 4 Stunden trocknen.

Das Gazetuch

Zur Ausstattung einer guten Küche gehören einige schlichte, weisse Stoffwindeln oder Gazetücher, die man etwa im Baby-Fachgeschäft erhält. Sie sind als feine Filter unerlässlich. Man braucht sie, um eine reine «Beurre Noisette» zu bekommen und für das Abgiessen von Fonds oder Bouillons; auch für die Herstellung von klarem Tomatenwasser (siehe links) ist dieser Stoff unabdingbar.

