



Dekorationen

Dekoration no.1 – Tomatenknospe

Tomate halbieren. Auf der runden Seite mit einem sehr scharfen Messer die Tomate keilförmig einschneiden.

Die einzelnen Tomatenkeile fächerförmig zu einer Spitze verschieben. Unterhalb der Knospe Petersilienblättchen und/oder kandierte Limettenschale legen. Zeitaufwand für beide Hälften: 1,5 Minuten

Dekoration no.2 – Tomatenblume

Kirschtomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken. Tomaten mit einem sehr scharfen Messer kreuzweise einritzen und die Schalen vorsichtig nach unten ziehen. Petersilienblättchen und Schnittlauchhalm anlegen ...

und mit Mayonnaise oder Meerrettichsahne einen Tupfer aufbringen. Fertig. (Bild 1) Mit roten und gelben Kirschtomaten ein Hingucker bei jedem kalten Buffet. Bei gelben Tomaten einen Tupfer Tomatenmark aufbringen. Zeitaufwand: Das Wasser braucht bis es kocht, länger.

Dekoration no.3 - Tomatenrose

Tomate wie einen Apfel mit einem scharfen Messer spiralförmig schälen und die Schale zu einer Rose drehen. - Restliche Tomate(n) für ein Tomatencoulis verwenden. Zeitaufwand je Tomate: 15 - 20 Sekunden

Dekoration no. 4 - Tomatenchips

Für feine Tomatengerichte werden vorzugsweise Tomaten blanchiert und die Schalen abgezogen. Hierzu einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, die Tomaten kreuzweise einritzen und im Wasser die Tomaten für 30 Sekunden blanchieren. - Tomaten mit kaltem Wasser abschrecken und die Schale abziehen. Jene nicht wegwerfen!

Die Schalen einfach im auf 65° C vorgeheiztem Herd auf Backpapier trocknen lassen. Das Resultat sind fein aromatische Tomatenchips, die erstens eine überraschende Geschmackstextur haben und zweitens eine tolle Dekoration abgeben.

Dekoration no.5 - Gurkenfächer

Für einen Gurkenfächer von einer Salatgurke ein Stück von etwa 3 cm schneiden und längs halbieren. Evt. Kerben heraus schneiden.

In das Gurkenstück in einer ungeraden Zahl Scheiben schneiden. Aufpassen, das die Scheiben am Ende zusammenhängen. Vorsichtig auffächern und jeder zweite Gurkenscheibe nach innen umbiegen. - Dies gelingt auch mit Obst - z.B. Pfirsich.

Für die Tomatenblüte Kirschtomate halbieren und mit einem scharfen Messer drei Keile schneiden. Mit Meerrettichsahne füllen und Kaper aufsetzen.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com