

SEPTEMBER 2016: JÖRG SACKMANN

ANGELIKAWURZELMILCH MIT BALSAMICOPERLEN

Honigmarinade, Tomatensalat, Olivencrunch

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen:

Zutaten:

32 Stück	Ligurische Oliven
2 Stück	Tigerella Tomate
2 Stück	Bärentatzen Tomate
1 Stück	Grüne Tiger Tomate
4 Stück	Tropica (brun-rote Cherry)
2 Stück	rote Flaschentomaten
4 Stück	„rotes Birnchen“
2 Stück	Schwarze Tiger Tomate
8 Stück	Tomberry rot
8 Stück	Tomberry gelb
4 Blätter	Blutampferblätter
4 Zweige	Gundermann
4 Zweige	Frauenmantel
4 Zweige	Schafgarbe
4 Blüten	Borretsch
4 Zweige	wilde Erbse
4 Blüten	kleiner Wiesenknopf

Angelikamilch:

1l	Frischmilch
10g	geriebene Angelikawurzel, von getrockneter Wurzel

10g Salz

1ml Lab

Angelikamousse:

300 g gestockte Angelikamilch

200 g Schlagsahne leicht aufschlagen

2 Eiweiß cremig aufschlagen

5 Blatt Gelatine

Salz, Espelette

Alginwasser:

1,5 L Wasser

7,5 g Algin (6 Löffel Algizoon)

Balsamico Perlen:

300 ml Dunkler Balsamico

100 ml Läuterzucker

2,5 g Calcic (7,5 Löffel Calazoon)

0,5g Xanthan

Tomatenessenz:

1kg Tomaten

1 Zweig Thymian

1 Zweig Rosmarin

10g Salz

20g Zucker

5cl Wodka

Tomatengelee:

250 ml Tomatenessenz

3 Löffel Agazoon

3 Blatt Gelatine

Honig-Marinade:

250ml Tomatinessenz

30ml Burgunderessig

30 ml Tomatinessig

40 ml Olivenöl

1TL Honig

Salz, Pfeffer

Grüne Tomatensauce:

4 grüne Tomaten

50ml Olivenöl

Salz, Zucker, Piment d'Espelette

Olivencrunch:

150g dunkle Oliven

100ml Leuterzucker (1Teil Wasser / 1 Teil Zucker)

Tomaten von Delta Fleisch und Kräuter von Keltenhof