



Die Tomatenpflanzen von „La sélection du Chef“ bringen die Rezepte vom Chefkoch gleich mit. Das Rezept „Tomaten und Mozzarella im neuen Look“ spielt mit der feinen Säure und milden Süße der Tomatensorte „Trilly“.

Foto: Pascal Favre d'Anne für Graines Voltz

Jetzt köstlich kochen mit Gemüse aus eigenem Garten

Wenn der Starkoch Tomaten versteckt

Immer mehr Menschen ziehen ihr Gemüse wieder selbst, der Hobbykoch wird immer öfter auch zum Hobbygärtner. Frisch vom Strauch punktet die eigene Ernte – ohne lange Liefer- und Lagerzeiten – mit deutlich mehr Geschmack und mehr Vitaminen.

Tomate und Mozzarella im neuen Look

von Pascal Favre d'Anne

**18 Tomaten „Trilly“
150 g Büffelmozzarella
2 Blatt Gelatine
1 Bund Basilikum**

Tauchen Sie das Basilikum 30 Sekunden lang in einen Topf mit kochendem Wasser, anschließend abtropfen lassen und fein hacken.

Höhlen Sie die Tomaten aus, beginnen Sie an der dem Stielansatz gegenüberliegenden Seite.

Mischen Sie den Inhalt der Tomaten mit dem Basilikum, lassen Sie alles einige Minuten lang kochen bis die Flüssigkeit komplett verdampft ist, würzen Sie nach ihrem Geschmack und füllen Sie die Tomaten mit der Masse.

Lassen Sie den Mozzarella bei niedriger Temperatur schmelzen, fügen Sie die im kalten Wasser eingeweichten Gelatineblätter hinzu und bedecken Sie die Tomaten mit dieser Mischung.

Wiederholen Sie diesen Vorgang drei Mal; lassen Sie die Schichten zwischendurch abkühlen.

*Sternekoch Pascal Favre d'Anne
wünscht Ihnen einen guten Appetit.*

Der französische Gemüsebauer Graines Voltz hat sich deshalb auf Traditionssorten besonnen, um gezielt Arten zu kultivieren, die sich – frohwüchsig und widerstandsfähig – für den Anbau zuhause besonders eignen. Alte Sorten, die Krisen ohne fremde Hilfe überstanden haben, enthalten wertgebende Inhaltsstoffe sowie eine Fülle an Aromen und Bekömmlichkeiten, und nicht zuletzt Resistenzfaktoren, die die Stärke der Pflanze ausmachen.

Deutschlands beliebtestes Gemüse

Für Tomaten zum Beispiel, mit 20,6 Kilogramm pro Kopf und Jahr das mit Abstand beliebteste Gemüse in Deutschland, fand er neun Sorten speziell für den Eigenanbau daheim, die erstaunliche Geschmacksvielfalt und reichlich Vitamine in die Küche bringen: Tomaten, die wie früher schmecken!

Das ist den französischen Sterneköchen nicht verborgen geblieben. Sie nutzen die Sorten von „La sélection du Chef“ als Inspiration für köstliche Tomaten-Rezepte. Pascal Favre d' Anne etwa, dessen Gourmet-Restaurant nahe des Schlosses im malerischen Angers liegt, wählte die längliche Kirschtomate „Trilly“ für eine seiner Kreationen, die vom „Guide Michelin“ mit einem Stern gekrönt wurden.

Favre d'Anne gilt als der „junge Wilde“ unter den französischen Spitzenköchen, denn er gestaltet immer neue kulinarische Überraschungen aus dem, was das ihn umgebende Land bereithält. Er gilt als wertebewusst und authentisch und legt u.a. großen Wert auf regionalen Anbau und Naturbelassenheit.

Gemüseanbau umweltbewusst

Diese Ansprüche kann „La sélection du Chef“ erfüllen: Als der Gemüsebauer Graines Voltz die Sorten auch in Deutschland verfügbar machen wollte, suchte er sich zunächst vor Ort Gärtnereien für den Anbau, die die Qualitätsansprüche teilen, sodass die Tomatenpflanzen auch hier umweltgerecht den kürzesten Weg zum Abnehmer finden.

Er liefert dabei dem Feinschmecker die Rezepte vom „Chefkoch“ gleich mit – von der gebundenen Tomatensuppe über gefüllte Tomaten bis hin zur Blätterteig-Tarte. Pascal Favre d' Anne hat „Trilly“ in feinen Büffelmozzarella gehüllt. Das rote Gemüse, halb in der weißen Käsehülle versteckt, wird als Fingerfood zum Blickfang auf jedem Esstisch und begleitet stilvoll gegrillten Fisch oder Fleisch. Und frisch vom Balkon oder aus dem eigenen Garten schmeckt´s eben am besten.

www.la-selection-du-chef.de



Erntefrische Tomaten aus dem eigenen Garten der Sorte „Trilly“ warten auf ihren Einsatz am Grillbuffet.

Foto: Graines Voltz