

Tomaten – Sorbet mit eigenem Kompott

Zutaten	Sorbet	für 8 Portionen	Kompott	
3 Dosen	Tomaten à 400 g		500 g	reife, feste Tomaten
175 g	Zucker		1	reife Mango
Salz			½	Vanilleschote
8 TL	grüner Tabasco		100 g	Zucker
30 g	Butter		2 EL	Limettensaft
2 Scheiben	Brioche		20 g	getrocknete Oliven
			100 g	griechischer Joghurt

Limonenkresse als Garnitur
Eismaschine

Zubereitung

- **Für das Sorbet** Tomaten im Sieb 10 Minuten abtropfen lassen, dabei grob zerdrücken und den Saft auffangen.
- 175 ml Tomatensaft abmessen, mit dem Zucker in einem kleinen Topf aufkochen und 3 Minuten kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Tomaten durch das Sieb in eine Schüssel streichen.
- 600 g Tomatenpüree (evtl. mit Tomatensaft auffüllen) und Tomaten-Zucker Mischung verrühren, mit 1 Prise Salz und Tabasco würzen.
- In der Eismaschine 40 Minuten gefrieren lassen.
- In eine flache Schale füllen und 1 Stunde ins Gefrierfach stellen.
- **Für das Kompott** bei den Tomaten den Stielansatz entfernen, blanchieren und häuten.
- Anschließend Tomaten vierteln, entkernen und in 5 mm kleine Würfel schneiden.
- Mango schälen, entkernen und in 5 mm kleine Würfel schneiden.
- Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen.
- Zucker bei mittlerer Hitze schmelzen, Tomatenwürfel zugeben und 2 Minuten unter Rühren kochen lassen. Vom Herd nehmen.
- Limettensaft, Vanillemark und Mango untermischen und mindestens 2 Stunden abkühlen lassen.
- Oliven entsteinen, nicht zu fein hacken und unter das Kompott heben.
- Brioche entrinden und in 2 cm große Würfel schneiden.
- Butter in einer Pfanne zerlassen und die Brotwürfel darin goldbraun braten.
- Kugeln aus dem Sorbet stechen. Mit Kompott, Brioche-Croutons und Joghurt anrichten.
- Mit Limonenkresse garnieren.