



Rezept August von Sterne Koch  
**Rolf Straubinger**



**Wein  
 Empfehlung**

2018 Grauburgunder QbA



Einer der Spitzenweine seiner Region. Mit strohgelber Farbe, einem Bouquet von frischer Birne und Honigmelone, kräftig, mit milder Säure und einem langanhaltenden und geschmeidigen Abgang.

**Languste trifft Caprese**

- 4 Falsche Gemüsesafttomaten
- 8/2 Kirschtomaten
- 8 Stk Mozzarellawraps – Schlaufen
- 4 Nocken Rucolasorbet
- 60 g Tomaten-Basilikumfond
- 4 Streifen Schwarzes Olivenwassergelee
- 4 Langusten Medaillons von Delta Fleisch
- 80 g Krustentierfond

**Weißer Tomatensaft (Grundrezept)**

- 3 kg Vollreife SanLucar Tomaten, in Stücke geschnitten
- 20 g Meersalz
- 50 g Stilles Mineralwasser
- 30 g Zucker
- 40 g Gin

Alle Zutaten zusammen im Wasser fein pürieren und über Nacht in einem Passiertuch abtropfen lassen.

**Tomatenlack**

- 1 l Weiße Tomatenfond (kalt)
- Gold- und Bronzepulver
- Getrocknetes Tomatenpulver
- 70 g Pflanzliche Gelatine
- Meersalz und Zucker

Alle Zutaten mischen, einmal aufkochen und auf ca. 75° C abkühlen lassen.

**Gelackte Tomaten**

- 1 l Weißer Tomatensaft
- 12 Blatt Gelatine (eingeweicht)
- 17,5 Eiweißpulver
- Meersalz
- Chilipulver

Tomatensaft erwärmen, eingeweichte Gelatine dazugeben, kräftig abschmecken und über Nacht abkühlen lassen. Im Schlagkessel mit 17,5g Eiweißpulver cremig / luftig aufschlagen. Mit Hilfe von Klarsichtfolie die Masse zu falschen Tomaten formen und tiefgefrieren. Folie entfernen, die Tomaten aufspießen und mit 75° C heißen Tomatenlack übergießen. Tomatenküsse einritzen und im kochenden Wasser blanchieren, im Eiswasser abschrecken und die Haut entfernen (Stil sollte dran bleiben).

**Basilikumfond (Grundrezept)**

- 100 ml Weißer Tomatensaft (s. Rezept oben)
- 30 g Basilikumblätter ohne Stiele
- 10 g weißer Essig
- 1 Blatt Gelatine (oder eine Messersp. Xanthan)

Die eingeweichte und aufgelöste Gelatine oder Xanthan mit dem weißen Tomatenfond und den Basilikumblättern vermischen und im Mixer zu einer grünen Soße fein mixen. Kurz vor dem Anrichten den weißen Essig untermengen.

**Schwarze Olivenfolie**

- 1 kg Schwarze Oliven ohne Kerne in Wasser eingelegt
- 1,5 l Mineralwasser
- 10 Blatt Gelatine (pro 100ml Olivenwasser)
- 1 Blatt oder 1g Agar Agar

Oliven mit Wasser im Mixer lange und sehr fein mixen, passieren, dann pro 100ml Olivenwasser ein Blatt Gelatine oder 1g Agar Agar hinzugeben. Aufkochen und auf eine Platte gießen (dünn), erkalten lassen und in Streifen scheiden.

**Langustenbisque**

- 450 g Langustenkarkassen von Delta Fleisch
- Olivenöl
- 300 ml Wasser
- 50 g Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Thymianstrauß
- 1 Lorbeerblatt
- 16 Korianderkörner, geröstet
- Meersalz, Cayennepfeffer
- 100 g Schalotten oder weiße Zwiebel
- Je 50 g Staudensellerie, Lauch
- 1 Tomate
- 30 g Tomatenmark
- 50 g Champignons

- 0,1 l Weißwein, trocken
- Je 50 ml Noilly Prat, Weißer Portwein, Cognac
- 1 l Fischfond

Die Langustenkarkassen waschen, in einen Topf geben, kurz in Olivenöl anrösten und mit Wasser auffüllen. Butter und Gewürze hinzugeben und ca. 10 Minuten dämpfen. Die Butter darf nicht klären (es muss genügend Flüssigkeit im Topf bleiben)! Gemüse und Tomatenmark zugeben und weitere 5 Minuten dämpfen. Mit den Alkoholika ablöschen und um die Hälfte reduzieren. Mit dem Fischfond auffüllen, ca. 1 Stunde köcheln lassen und passieren.

Die ausgebrochenen Langustenschwänze in Medaillons schneiden mit Olivenöl, brauner Butter und Thymianzweig anbraten und bei wenig Hitze durchziehen lassen. Das Medaillon separat anrichten und mit der Langustenbisque anrichten.

Klassisches Rucolasorbet zubereiten und über Nacht durchfrieren lassen.

**Zum Anrichten:**

- Halbierte und Marinierte Kirschtomaten
- Tomatenkerne
- Rucolaspitzen vom Keltenhof
- Rucolasorbet