

Öl, Erdbeeren und Tomate

Ausgearbeitet von Macarena de Castro, Küchenchefin des Restaurants Jardín.

1 Michelin-Stern.

Diese von uns sehr geschätzte Anrainerin von Alcudia ist eine begabte Starköchin und hat als eine der ersten Köche unser Olivenöl Solivellas

MIGAS DE ACEITE (ZU KRÜMELFÖRMIGER TEXTUR VERARBEITETES OLIVENÖL)

Zutaten

- 20 g Maltosec (Maltodextrin aus Tapioka)
- 25 g Natives Olivenöl Extra Solivellas

Anleitung

Das Öl nach und nach zum Maltosec gießen und dabei ständig mit einem Rührbesen umrühren, bis sich ein homogenes Pulver gebildet hat.

TOMATENKOMPOTT

Zutaten

- 500 g Tomaten
- 50 g Glukose
- 120 g Zucker
- 1 Suppenlöffel Thymian
- 1 Suppenlöffel Zitronenschale

Anleitung

Die Tomaten schälen und die Samenkörner daraus entfernen.
Alle Zutaten erhitzen, bis die Tomaten transparent oder intensiv rot geworden sind.
Den Thymian und die Zitronenschale entfernen, pürieren und abseihen.

BASILIKUM-BISKUIT

Zutaten

- 300 g Eiweiß
- 20 g Dotter
- 70 g Zucker
- 60 g fein geriebene Mandeln
- 20 g Mehl
- 2 Blisterfächer Basilikum

