



Zutaten

- 4 große Tomaten
- Chili, Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Öl
- Rauchsatz, brauner Zucker, Pfeffer
- Parmesan
- Gegrillte Schoko-Orange
- 4 Orangen
- 50 g Butter
- 100 g Zartbitter-Kuvertüre
- 100 g Sahne
- 50 g Zucker
- 25 g Mehl
- 1 Ei und 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1/2 Vanilleschote
- Orangen-Schmand Eis
- 300 g Schmand
- 100 g Puderzucker
- Frucht-Fleisch der 4 ausgehöhlten Schoko-Orangen
- Likör 43

vom Grill, Dessert

Spicy Grill-Tomatoes

Entdecken Sie unser Rezept für würzige Grill-Tomaten! Perfekt für Ihr BBQ. Jetzt ausprobieren und die Geschmacksexplosion erleben bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Tomaten am Strunk aufschneiden, etwas aushöhlen und in eine feuerfeste Form legen. Tomaten mit Rauchsatz, Zucker und Pfeffer würzen. Chili, Knoblauch und Kräuter mit etwas Öl pürieren und nach Geschmack auf die Tomaten verteilen. Parmesan hobeln und als letztes auf die Tomaten geben.
2. Bei hoher, indirekter Hitze (ca. 200 °C) für 20 bis 25 Minuten.
3. Orangen an der Seite des Strunkes aufschneiden. Mit einem kleinen Messer und einem Löffel aushöhlen. Etwas Fruchtfleisch sollte drinbleiben und das Weiße der Orange noch nicht zu sehen sein – ansonsten werden die Kuchlein bitter. Das Fruchtfleisch für das Eis aufbewahren.
4. Butter und Kuvertüre in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Sahne, Zucker, Eigelb, Ei, Salz und Vanille verquirlen. Langsam unter die Kuvertüre rühren, dann Mehl unterheben. Schokoladenmasse auf die Orangen verteilen. In einer feuerfesten Form bei indirekter, mittlerer Hitze (bis 200 °C) für ca. 25 bis 30 Minuten grillen.
5. Orangen-Frucht-Fleisch von Kernen und dem bitteren Weißen befreien, anschließend pürieren. Mit Schmand sowie

Puderzucker vermischen und mit Likör 43 abschmecken. In der Eismaschine gefrieren lassen.