

Die Gemüse-Auswahl der französischen Sterneköche:

Von Balkon und Garten direkt auf den Teller

Ein köstlicher Salat aus selbst geernteten Tomaten oder ein raffiniertes Kaviar aus Auberginen, die auf dem eigenen Balkon gewachsen sind: Der Trend zu bewusster Ernährung ist ungebrochen, immer mehr Menschen ziehen ihr Gemüse wieder selbst – und möchten natürlich gesunde, leckere Gerichte daraus kochen.



Vom Strauch wandert „Trilly“ direkt ...

Genau das ist das Besondere an den 23 Obst- und Gemüsesorten von „La sélection du Chef“: Die Pflanzen sind auf Basis historischer Sorten eigens für den Eigenanbau kultiviert. Liebhaber schätzen sie für ihre einfache Kultur und reiche Ernte.

Doch vor allem sind sie unerwartet schmackhaft, denn: Sie müssen den Geschmackstest durch Frankreichs berühmte Sterneköche bestehen, um in das Sortiment zu kommen. „La sélection du Chef“ bedeutet „Die Auswahl des Chef(koch)s“. Die führenden Küchenchefs wählen sie aus als Basis für exklusive Rezepte, die die einzigartigen Aromen dieser besonderen Sorten noch stärker zur Geltung bringen.

So hat der Sternekoch Pascal Favre d'Anne die Kirschtomate „Trilly“ zu seiner neuen Lieblingsorte gemacht und mit ihr ein Rezept für Tomate und Mozzarella kreiert, das ebenso exklusiv wie einfach ist.

Pascal Favre d'Anne steht für Grün, Naturbelassenheit und regionalen Anbau. Selbst seine Kochjacke ist entgegen aller Tradition nicht weiß, sondern grün! Er gilt als wertebewusst und

Tomate und Mozzarella im neuen Look

von Pascal Favre d'Anne für „La sélection du Chef“

**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 gegenüber liegenden 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.



... auf den Teller. Guten Appetit!

authentisch; steht in stetem Dialog zu den Gemüsebauern der Region, von denen er die Zutaten für seine Kreationen bezieht. Am Herd hat er das Gartengemüse immer im Fokus, ist zugleich Künstler und Handwerker.

Erster Michelin-Stern 2008

Er ist savoyischer Herkunft und begann seine Karriere bei Marc Veyrat in Annecy. 2006 eröffnet er sein eigenes Restaurant; 2008 wird Pascal Favre d'Anne von GAULT & MILLAU zum „Jeune talent 2008“ ernannt und erhält den ersten Michelin-Stern. Der Restaurantführer „PUDLO“ wählt ihn zum „Jungchefkoch des Jahres“.

Wer auch einmal wie Pascal Favre d'Anne kochen möchte, hat mit „Tomate und Mozzarella im neuen Look“ eines seiner beliebtesten Rezepte. www.la-selection-du-chef.de



**Für echtes Grün in der Küche:
Sternekoch Pascal Favre d'Anne.**
Fotos (2): Pascal Favre d'Anne für La
sélection du Chef.