

# DIRK REININGHAUS & TOMAMI<sup>®</sup>

Vom mehrfach ausgezeichneten Autodidakten und TV-Koch zur Institution der Avantgardeküche: Dirk Reininghaus, Inhaber von [cooking-events.de](http://cooking-events.de) kocht mit neuesten Techniken unter anderem molekular und gibt sein Wissen, welches er bei zahlreichen Sternerestaurants im In- und Ausland erworben hat, bei seinen Kochevents in exklusiven Locations (oder auch privat) an seine Teilnehmer weiter.



## BLOODY MARY RELOADED

Diese Bloody Mary-Interpretation ist mit wenig Zutaten und Equipment leicht zu Hause zu realisieren und begeistert mit komplexem Geschmack und origineller Optik.

### 1 ZUTATEN & ZUBEHÖR



#### für die Tomami Sphären

- 90 ml Tomami Tomate
- 60 ml Wasser
- 4 gestrichene Portionslöffel Algizoon (aus der Alge gewonnen)
- 10 gestrichene Portionslöffel Calazoon (Kalziumprodukt)
- 260 ml Leitungswasser

#### für den Cocktail

- 4 cl Wodka (entsaften)
- 1 Stängel Bleichsellerie
- 1 cl frisch gepresster Zitronensaft
- 1 Prise Maldon Sea Salt
- 1 Prise geräuchertes Paprikapulver
- 1 Prise Togarashipeffer
- 1 Spritzer Tabasco
- 1 Spritzer Worcestershiresauce
- 1 Spritzer Angostura
- 1 EL hochwertiges Olivenöl
- 1 EL Tomami Umami

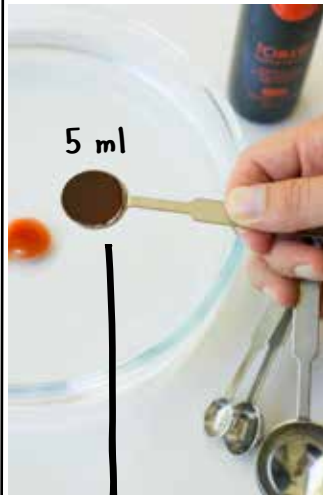
#### HARDWARE

- Stabmixer • Barmaß
- Shaker • gelochter Löffel
- Portionslöffelset • Entsafter

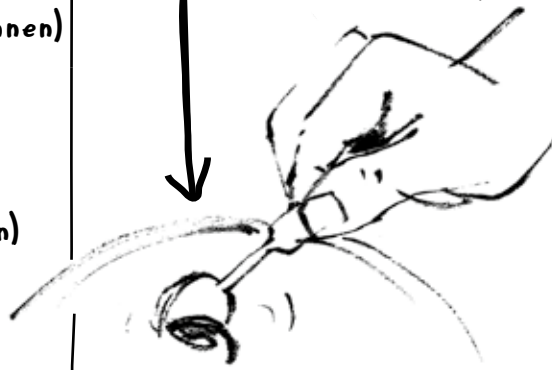
### 2 ZUBEREITEN

Für die Tomami Sphären 60 ml Wasser und 4 gestrichene Portionslöffel Algizoon mit einem Stabmixer aufmixen. 90 ml Tomami Tomate untermixen.

Danach für die Kalziumlösung 10 gestrichene Portionslöffel Calazoon mit 260 ml Wasser in einer flachen Schale verrühren, bis keine weißen Stückchen mehr zu sehen sind.



Mit Hilfe eines Portionslöffels die Algizoonlösung in das Calazoonbad geben und daraus möglichst runde Sphären bilden.



Hilfreich ist es, wenn man das Wasser in Drehung versetzt und dann sofort die Algenlösung rein gibt – das unterstützt die runde Sphärenbildung.

Mindestens 30–60 Sekunden im Calazoonbad liegen lassen und mit Hilfe eines gelochten Löffels bis zur weiteren Verwendung in normales Wasser legen. \* Lässt sich so sehr gut vorab zubereiten.

### 3

### GENIESSEN



Alle Zutaten zusammen mit wenig Crasheis shaken, in ein Cocktailglas abstrainen, eine Tomami Sphäre pro Glas einlegen und sofort servieren.



# TOMAMI®

## NATÜRLICH VERFEINERN

100 % Tomate. Keine Zusätze.

Verleiht Gerichten aller Art ein intensives Aroma ohne selbst hervorzuschmecken.

Infos und Rezepte auf [www.tomami.eu](http://www.tomami.eu)

