

## „Molekulare Gastronomie“ trifft auf Tomatensalat



Im [4ten Teil](#) seiner Serie über ‚Molecular Gastronomy‘ (hier die Teile [1](#), [2](#), [3](#), [4](#) und [5](#)) zählt [Martin Lersch](#), neben den unterschiedlichen Texturen auch verschiedene Gar-Methoden auf. Beeindruckt hat mich dabei:

Acidic solutions (low pH) can cause proteins to denature. This allows fish to be cooked without the use of any heat. An example is the use of lime juice in [ceviche](#).

Aus dem Link lernen wir:

In addition to adding flavor, the citric acid causes the proteins in the seafood to become denatured... Old style ceviche was left up to 3 hours for marinade. Modern style seviche usually has a very short marinating period.

Basierend auf der Idee, dass die Säure-Induzierte Protein-Denaturation nicht nur für Meerestiere, sondern auch für andere Lebensmittel funktioniert, folgt hier ein Tomatensalat, bei dem die Schalotten, zumindest teilweise, durch Säure denaturiert wurden. (Ja, was man alles ausprobiert, wenn der Dampfgerar über Stunden belegt ist...)

- 2 Schalotten, klein (max. 2mm Kantenlänge!) gewürfelt
- 75ml Zitronensaft (Saft von fast 2 Zitronen)
- 50ml Weiswein-Essig

Vermengen und für mind. 30min stehen lassen.

- 75ml (Oliven-)Öl
- 2Eßl. Zucker
- Salz
- Pfeffer

Dazugeben und zu einer Marinade verrühren.

6 Tomaten, Strunk entfernen und 8tel Segmente schneiden und unterheben.

Fertig.