

Mousse von Tomaten

Zutaten

- › 100 g Tomaten aus der Dose (ohne Saft)
- › 50 g Tomatenketchup
- › 40 g Tomatenmark
- › Salz
- › Pfeffer
- › Zucker
- › Cayennepfeffer
- › 4 Blatt Gelatine
- › 3 EL Kraftbrühe
- › 250 g geschlagene Sahne
- › Weißweingelee zum ausgießen

Die Menge reicht für 6 Becherförmchen à 0,1 l

Zubereitung

Das Tomatenfleisch durch ein feines Sieb passieren, Tomatenketchup und Tomatenmark zufügen und gut würzen.

Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, in der erhitzten Kraftbrühe auflösen und mit dem Schneebesen unter die Tomatenmasse rühren. Bevor die Masse anzieht etwa 1/4 der geschlagenen Sahne mit dem Schneebesen einrühren und die restliche Sahne nach und nach mit dem Kochlöffel unterziehen.

Die Förmchen vorher mit Gelee chemisieren und fest werden lassen. Die Tomatenmousse einfüllen. Die Oberfläche glattstreichen und im Kühlschrank anziehen lassen. Mit Gelee zugießen und erstarren lassen.

Dazu gebratene Riesengarnelen mit Basilikumvinaigrette servieren und frisches Chia-Battabrot reichen.