



## Tomatenmousse mit Mozzarella und Pesto

Es sind fast die gleichen Zutaten wie beim klassischen "Caprese" (Tomaten mit Mozzarella und Basilikum), einfach ganz anders zubereitet. Die Tomaten werden zu einer feinen Mousse verarbeitet und zusammen mit mariniertem Mozzarella angerichtet.

Das kann man mit frischen Tomaten machen, oder viel einfacher mit Passata die Pomodoro, da entfällt das aufwändige Rüsten, Entkernen und Einkochen der Tomaten. Mit einer guten Passata schmeckt das ebenso gut. Für das Mousse wird die Tomatensauce mit Vollrahm vermischt, dabei kippt die rote Farbe der Tomaten ins hellrote. Um die rote Farbe besser zu erhalten, habe ich wenig rohe Rande in die Tomatensauce geraffelt.

### Zutaten (3-4 Vorspeisen)

1/2 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1Tl Tomatenpüree  
1 kleiner Schuss Rotwein  
1 Zweig frischer Rosmarin  
Bratbutter  
200g Passata di pomodoro  
1El fein geraffelte rohe Rande  
1 Prise Zucker  
Salz und Pfeffer  
2 Blatt Gelatine

1dl Vollrahm

### Mozzarella:

40g Mozzarella  
1Tl Pesto

1Tl Olivenöl

Portulak zur Dekoration

## Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch und abgezupfte Rosmarinnadel fein hacken. Ca. 3 Minuten in Bratbutter leicht andünsten ohne dass die Zwiebel Farbe annimmt. Tomatenpüree zugeben und kurz mitdünsten. Mit dem Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Passata zugeben, mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Rande dazu raffeln und etwa 20 Minuten simmern lassen. Es sollte zum Schluss eine leicht zähfließende, dunkelrote Masse ergeben.

Gelatine für ca. 10 Minuten in kaltes Wasser einlegen.

Tomatensauce in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer fein pürieren. In eine Schüssel geben. Die Gelatine von Hand leicht ausdrücken und mit einem Schwingbesen in die noch heiße Sauce einrühren. Etwas auskühlen lassen und danach ca. 45 Minuten in den Kühlschrank stellen bis die Masse grad so zu gelieren beginnt.

Rahm steif schlagen und und möglichst schnell mit dem Schwingbesen unter die Tomatenmasse ziehen. Dabei nur gerade solange mischen wie nötig.

Für 3-4 Stunden (oder über Nacht) abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Anrichten:

Mozzarella in ca.2-3mm dicke Scheiben schneiden. Pesto mit Olivenöl etwas strecken. Mozzarellascheiben auf einem Teller auslegen und mit verdünntem Pesto bestreichen.

Portulak auf den den Teller streuen.

Mit zwei Löffeln Tomatenmousse abstechen, zu Nuggets formen und auf den Portulak legen.





*Gelatine in die noch heiße Tomatenpaste einrühren*



*Gelierte Mousse formen*