

Tomaten-Ragout, Mozzarella-Eis, Balsamico-Perlen, Pesto

Für zwei Personen

Für das Mozzarella-Eis:

4 Büffelmozzarella	400 g Sahne	400 g Frischkäse
1 Fleischtomate	4 Zweige Basilikum	Zucker, feines Salz

Für das Tomatenragout:

400 ml passierte Tomaten	200 g Cocktailtomaten	1 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	80 ml trockener Rotwein	40 ml Sherry
50 ml Balsamico	50 g Zucker	8 Zweige Basilikum
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Pesto:

200 g Basilikum	50 g Pinienkerne	50 g Parmesan
150 g Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Balsamico-Perlen:

150 ml Balsamico	30 g Agar-Agar	500 ml Olivenöl
------------------	----------------	-----------------

Für das Mozzarella-Eis:

Sahne mit drei Kugeln Mozzarella mit einem Zauberstab pürieren.

Frischkäse und eine Prise Salz zufügen und mit dem Mixer steif schlagen. In die Eismaschine füllen und zu einem halbfesten Eis verarbeiten.

Die übrige Mozzarella-Kugel in feine Würfel schneiden.

Die Fleischtomate kurz überbrühen, häuten und entkernen. Fruchtfleisch sehr klein würfeln und mit der Prise Zucker vermischen. Den Basilikum abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Kurz vor Ende die Zutaten zufügen und Eismaschine zu Ende arbeiten lassen.

Für das Tomatenragout:

Für das Tomatenragout die Zwiebel abziehen und ganz fein würfeln.

Knoblauch fein hacken und die Cocktailtomaten entstielen.

Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch hinzufügen und etwas andünsten. Mit Sherry und Rotwein ablöschen. Die Flüssigkeit nun komplett einkochen lassen.

Dann die passierten Tomaten hinzufügen und noch etwas köcheln lassen. Mit Balsamico, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren Cocktailtomaten hinzufügen und köcheln lassen bis sie beginnen zu platzen.

Gezupften Basilikum hinzufügen. Basilikumblätter in Rapsöl frittieren.

Für das Pesto:

Für das Basilikumpesto das Basilikum abwaschen und mit Olivenöl, Pinienkernen und Käse mixen. Ggf. noch etwas Öl oder Käse zugeben, bis das Pesto die gewünschte Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Balsamico-Perlen:

Das Olivenöl für 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

Balsamico erhitzen und Agar-Agar einrühren, kurz aufkochen lassen und danach etwas abkühlen lassen.

Mit einer Pipette Balsamicoessig in das eiskalte Olivenöl tropfen lassen. Die Perlen abschöpfen und in kaltes Wasser geben, herausnehmen und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jörg Wiegand am 30. Juli 2018