

Mozzarella auf Tomaten-Suppe, Garnelen, Baguette

Für zwei Personen

Für den Mozzarella:

900 g Mozzarella Wrap	1 kg reife Tomaten	200 g Tomatensaft
1 rote Chilischote	2 g getrock. Oregano	10 g Guarkernmehl
Eiswasser	Salz	Pfeffer

Für die Suppe:

400 g pürierte Tomaten	150 ml Tomaten-Gemüsesaft	50 ml Selleriesaft
30 g Tomatenmark	2 TL getrocknete Petersilie	2 TL Kräuter der Provence
Salz	Pfeffer	

Für das Brot:

$\frac{1}{2}$ französisches Baguette	2 Knoblauchzehen	1 EL Butter
1 EL Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	2-4 EL Olivenöl

Für die Garnelen:

6 Riesengarnelen	2 Eier	120 g Maismehl
120 g Weizenmehl	4 EL Panko	4 EL Paniermehl
140 ml eiskaltes Wasser	$\frac{1}{2}$ TL Salz	

Für die Garnitur:

400 g Saubohnen	2 EL Schmand
-----------------	--------------

Für den Mozzarella:

Die Chilischote entkernen und kleinschneiden. Kupfertomaten schälen.

Kerne entfernen und mit Tomatensaft, Chilischote, Oregano, Guarkernmehl, Salz und Pfeffer vermischen. Alles durch ein feines Sieb geben. Vorgang wiederholen, wenn es keine glatte Mischung ergibt. 600 g abnehmen und diese in eine Espumafflasche füllen, Gas eindrehen und im Kühlschrank aufbewahren. Mozzarella mit dem Wasser aus der Verpackung in eine Schüssel geben und auf maximal 65 Grad erhitzen.

Vorsichtig auf den Mozzarella drücken. Nun um die Öffnung der Espumafflasche wickeln und Füllung vorsichtig hineinspritzen. Käse mit den Fingern verschließen und befüllten Mozzarella in Eiswasser legen.

Für die Suppe:

Den Rest Tomatenpüree von oben mit Tomatenmark, Tomaten-Gemüse-Saft, Selleriesaft und getrockneter Petersilie aufkochen. Mit Kräuter der Provence, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Brot:

Baguette in dicke Scheiben schneiden, Butterschmalz in einer großen Pfanne zerlassen und die Brotscheiben von jeder Seite goldbraun rösten.

Knoblauchzehen abziehen, in der Mitte durchschneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, von den Stielen zupfen und fein hacken.

Dann das Olivenöl mit der fein gehackten Petersilie vermengen. Die gerösteten Baguette Scheiben mit der halbierten Knoblauchzehe einreiben, etwas salzen und mit dem Olivenöl-Petersilien-Gemisch beträufeln.

Für die Garnelen:

Wasser mit den Eiern und dem Salz vermengen. Maisstärke und Mehl am besten in einer separaten Schüssel mischen und dann zusammen mit dem Wasser-Ei-Gemisch zu einem glatten Teig verrühren. Nicht zu stark, da er sonst matschig werden kann, kleine Klümpchen sind völlig in Ordnung. Etwas Panko- und Paniermehl in die Mischung unterheben.

Riesengarnelen etwas in die Länge ziehen und am Bauch ein paar Mal einschneiden, um sie

vorsichtig geradezuziehen. Öl in einem Topf auf ca. 170-180 Grad erhitzen. Garnelen in den flüssigen Tempurateig tunken. Optional vorher noch einmal kurz im Weizenmehl panieren. Die fertig frittierten Garnelen am besten auf einem Gitterrost abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Bohnen schälen und beiseite stellen. Schmand als Suppengarnitur verwenden. Tomatensuppe in Servierschalen angießen, Schmand daraufgeben, Mozzarella auf das geröstete Brot legen, Garnelen drumherum drapieren und servieren.

Eli John am 30. Oktober 2023