

Variationen von der Tomate

Für 4 Personen

Tomatentatar:

5 rote Tomaten	4 grüne Tomaten	1 Schalotte
Salz, Pfeffer, Zucker	Basilikum	1 Prise Piment d'Espelette
1 EL Olivenöl		

Gefüllte Tomaten:

10 kleine Tomaten	1 Mozzarella	5 Blätter Sweet Basilikum
Salz, Pfeffer		

Rote Tomatenmousse:

1 Schalotte	1 EL Butter	1 EL Olivenöl
100 g Dosen-Tomaten	100 g frische Tomaten	Salz, Pfeffer
1 Prise Piment	6 Blatt Gelatine	50 ml Sahne
1 Bund Rucola	2 EL Pesto	einige Blätter Basilikum
1 Spritzer Tomatenessig		

Für das Tomatentatar von den Tomaten den Strunk heraus schneiden und auf der gegenüberliegenden Seite über Kreuz einritzen, in kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Das Kernhaus vom Fruchtfleisch trennen die Tomatenfilets in 0,5 cm große Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Tomatenwürfel mit der Schalotte und den Gewürzen vermischen und mit Salz und Olivenöl abschmecken. Die kleinen Tomaten blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Tomaten häuten, einen Deckel abschneiden. Mozzarella in feine Würfel schneiden, Basilikum in feine Streifen schneiden und zusammen vermengen. Einen Esslöffel vom Tomatentatar hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der Mozzarellamasse die Tomaten füllen. Für das Mousse Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Sauteuse Butter und Olivenöl zerlassen und Schalotte anschwitzen. Mit den Dosen-Tomaten sowie die kleingeschnittenen frischen Tomaten auffüllen kurz auf schwacher Hitze köcheln lassen und mit Salz, schwarzem Pfeffer und Piment abschmecken. Mit dem Stabmixer pürieren und die Masse durch ein Sieb in eine Schüssel auf Eis geben. Die Gelatine einweichen in Wasser, auflösen und schnell unter die Masse heben. Die Sahne leicht anschlagen mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Tomatenmasse heben. Das Tomatenmousse in kleine Ringe einsetzen und kalt stellen. Die Tomatenvariationen auf kalten Tellern anrichten. Den Rucola in die Mitte des Tellers setzen und mit etwas Pesto und Basilikumblättern garnieren und mit dem Tomatenessig besprühen.

Karlheinz Hauser Montag, 20. Juli 2009