

Schnelles Tomaten - Mousse mit gebratenen Garnelen und bunten Salaten

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Ein Schmaus für die Augen und den Magen, Gutes muss nicht aufwendig sein, passt in so manche Speisefolge,

Zutaten

- Für das Tomaten - Mousse:
- 500 g frisches, vollreifes, fein passiertes Tomatenfleisch
- 1Tl Tomatenmark
- 9 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 200 ml geschlagene Sahne
- Knoblauchsatz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 Spritzer Tabasco, 1 Prise Zucker
- 12 Stück küchenfertige Riesengarnelen, „Prawns“, aufgetaut 1 El Knoblauchöl zum Braten
- Knoblauchsatz, frisch gemahlener Pfeffer
- Klein gezupfte, bunte Salat nach Marktangebot wie:
- Frisée, roter und grüner Radicchio, Basilikumblätter, Gartenkresse, rote Betespussen, 8 / 2 Kirschtomaten etc.

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz für das schnelle Tomaten - Mousse:

Schritt2

Zunächst die Gelatine mit kaltem Wasser bedecken, einweichen, danach gut ausdrücken und in der Mikrowelle oder auf dem Herd erhitzen.

Schritt3

Die Tomaten von der Blüte befreien, kreuzweise leicht einkerben und ca. ½ min. in kochendes

Wasser geben.

Schritt4

Herausnehmen, in Eiswasser abkühlen, schälen, abziehen, vierteln und das Innenleben heraus schneiden.

Schritt5

Das Tomatenfleisch mit dem Tomatenmark verrühren, mit Knoblauchsatz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Schritt6

Die erhitzte Gelatine mit dem Schneebesen vorsichtig einrühren, zunächst kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt7

Kurz vor dem Stocken die geschlagene Sahne, in zwei Schritten, locker unterheben. Alles in ein flaches Behältnis geben, mit Klarsichtfolie abdecken, kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt8

Die Garnelen.

Schritt9

Die Garnelen mit einem kleinen Küchenmesser auf der Rückenseite leicht einschneiden und den Darm ziehen.

Schritt10

Mit Knoblauchsatz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze, in Knoblauchöl, ca. 1 - 2 min. von jeder Seite braten.

Schritt11

Die Pfanne zurückziehen, nicht übergaren, glasig halten. In der Pfanne noch etwas „ausruhen“ lassen. danach waagerecht halbieren.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Auf einem großen, dekorativen Vorspeisenteller zunächst die bunten Salate „mittig“ anrichten und mit einer „satten Vinaigrette“ beträufeln. Mit einem in heißem Wasser erwärmten Teelöffel p. P. 4 glatte Nocken ausstechen und an / auf den Salaten verteilen.

Schritt14

Die noch warmen, waagerecht halbierten Prawns verteilen und Alles sofort mit krossem

Knoblauchbrot servieren

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** passt in so manche speisefolge **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelles-tomaten-mousse-mit-gebratenen-garnelen-und-bunten-salaten/>