

Weisse Tomaten - Mousse im Glas, mit Shrimps und Basilikum

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Leicht, pikant, elegant, sommerlich, einfach vorzubereiten

Zutaten

- Für das Weisse Tomaten-Mousse:
- 500 g vollreife Tomaten, ohne Blüte, gebrüht, geschält, in groben Stücken
- 50 ml Gemüsebrühe
- 50 ml weißer Portwein
- 1 Scheibchen Knoblauch
- 1 El weißer Balsamico
- 2 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt
- 1 Tl Honig
- 150 ml Sahne, halbsteif geschlagen
- 0 ml saure Sahne
- 1 Zweig Estragon
- Etwas gutes Olivenöl
- 10 Kirschtomaten, geviertel
- 125 g Shrimps
- 2 El frischer Basilikum in feinen Streifen
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Cayennepfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Das Weisse Tomaten-Mousse:

Schritt2

Die Tomatenstücke mit dem Knoblauch, der Gemüsebrühe und dem Portwein im Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Durch ein feines Tuch oder feines Küchensieb passieren, im Kühlschrank

einige Stunden nur auslaufen lassen.

Schritt3

(Ev. mit einem Teller und einer Konservendose beschweren, wird es zu stark gepresst, dann färbt sich der Fond rosa bis rot)

Schritt4

Den ausgetretenen, hellen Fond anschließend auf 160 ml leise reduzieren.

Schritt5

Die gut ausgedrückte Gelatine verrühren, mit dem Balsamico, Honig und den Gewürzen pikant abschmecken.

Schritt6

Wenn der Fond zu gelieren beginnt, zunächst die saure Sahne unterheben, dann folgt die Geschlagene.

Schritt7

Die Gläser zu 3/4 füllen und einige Stunden im Kühlschrank gut durch kühlen lassen.

Schritt8

Kurz vor dem Servieren die Schrimps trocken ausdrücken, (Oft enthalten sie noch etwas Seewasser) und

Schritt9

mit den geviertelten Kirschtomaten und den Basilikum Streifen mischen.

Schritt10

Salzen, pfeffern, mit Balsamico und Olivenöl abschmecken.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Kurz vor dem Servieren auf den Gläsern verteilen und mit einem kross geröstetem Knoblauchbrot zu Tisch geben.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weisse-tomaten-mousse-im-glas-mit-shrimps-und-basilikum/>