

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

LAUWARM VANILLISIERTE TOMATEN MIT BUFALA MOZZARELLA BASILIKUMSORBET

Zutaten für vanillisierte Tomaten mit Bufala Mozzarella:

250 g	Cherry oder Datteri-Tomaten
1 dl	gutes Olivenöl
2 Stück	Tahiti Vanilleschote, ausgekratzt und in Stückchen geschnitten
etwas	Rohr- oder Muscovado Zucker
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
1 Stück	Bufala Mzzarella (in Stücke zerzupft)

Zutaten für Basilikumsorbet:

½ Bund	Basilikum, fein geschnitten
2, 5 dl	Mineralwasser mit Kohlensäure
2 dl	Prosecco
100 g	Zucker
1	Zitrone, Saft
2	Eiweiss

Zubereitung des Basilikumsorbets:

Das Mineralwasser, den Prosecco und Zucker in einen Topf geben und bei starker Hitze so lange einkochen bis nur noch ca. 3 dl Flüssigkeit vorhanden sind. Etwas auskühlen lassen.

Den Zitronensaft zum Zuckersirup geben. Anschliessend die Eiweiße sehr steif schlagen und sorgfältig unter den Zuckersirup ziehen. Zuletzt die fein geschnittenen Basilikumblätter begeben.

Die Masse in die Eismaschine füllen und gefrieren lassen.

Tipp: Auf diese Weise können Sie auch Sorbet aus Emulsionen wie Olivenöl, Salz und Balsamico machen – oder andere Gemüsepurees wie Tomaten, Blumenkohl, Spargel etc.

Zubereitung der Vanille Tomaten:

Die Cherry- oder Datteri Tomaten halbieren. Mit der Schnittfläche nach oben auf einem hohen Backblech verteilen. Den Rohr- oder Muscovado Zucker mit einem Kaffeelöffel darüber streuen.

Anschliessend Olivenöl mit der Vanilleschote leicht aufkochen. Abkühlen lassen, die Vanilleschote in kleine Stücke zerteilen und dann mit dem Olivenöl auf den Tomaten verteilen. Etwas Salz und Pfeffer darauf geben und im vorgeheizten Backofen bei ca. 170 Grad ca. ½ Stunde karamellisieren.

Bufala Mozzarella in kleine Stücke zerzupfen oder schneiden. Die lauwarmen Tomaten darauf geben und in kleinen Schälchen anrichten. Das Basilikumsorbet dazureichen. Entweder reichen Sie das Basilikumsorbet separat in einem schönen Glas oder auf den vanillisierten Tomaten.

Sofort servieren☺.