



## *Törtchen von Tomatenmousse und Büffelmozzarella auf einem Bett von mariniertem Ruccula an gebratenen Riesengarnelen*

### *Zutaten:*

---

- 300 g Strauchtomaten
- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleine Karotte
- 1 EBl. Tomatenmark
- Basilikum, Majoran
- 1,5 Bl Gelatine
- 120 g geschl. Sahne
- 200 g Büffelmozzarella (12 dünne Scheiben)
- Basilikumöl
- 120 g Ruccula
- 8 Stück Kirschtomaten
- 12 Stück Riesengarnelen (geschält & entdarmt)
- Salz, Pfeffer, alter Balsamico
- Olivenöl, Zitrone



### *Zubereitung:*

---

Zwiebel und Karotte Schälen und in kleine Stücke schneiden, diese dann in etwas Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark zugeben und kurz mit anschwitzen, anschließend die klein geschnittenen Strauchtomaten und Kräuter zugeben. Die Mischung ca. 15 Minuten kochen lassen, bis das Gemüse weich ist. Die Tomatensoße mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb geben, die passierte Masse auf 200 g reduzieren lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in die heiße Masse geben, das Ganze auf Eis kalt rühren, bis es ca. 20 Grad Celsius erreicht hat. Die geschlagene Sahne unterziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun schichtweise das Tomatenmousse und den mit Basilikumöl dünn eingestrichenen Mozzarella in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kaffeetasse füllen.

Für ca. 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Riesengarnelen mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren und in Olivenöl kurz braten. Den Rucola mit Salz, Pfeffer, alter Balsamico und Olivenöl in einer Schüssel marinieren und mittig auf dem Teller anrichten. Das Törtchen stürzen und mittig auf den Rucola setzen die Riesengarnelen anlegen und mit klein geschnittenen Kirschtomaten und frischem Basilikum garnieren.

Juni