

Sommer IN ROT-WEISS

Schönes Verwirrspiel für Ihre Gäste: Mit dieser Vorspeise landen Sie einen Coup. Dabei ist die **WEISSE MOUSSE MIT TOMATEN-BROT-SALAT** leicht gemacht und kann entspannt im Voraus zubereitet werden

REZEPT: BRIGITTE BERGHAMMER-HUNGER, FOTOS: VIVI D'ANGELO



Auf der nächsten Seite:
Das perfekte Rezept für Einsteiger,
Schritt für Schritt erklärt



UNSERE KÖCHIN *über die Vielfalt der Tomaten*

Tomaten sind für mich einfach Sommer, sie sind ein Gemüse, mit dem man Urlaub, Sonne, Picknick und Gartenpartys verbindet. Ihre Sortenvielfalt begeistert mich immer wieder: Eiertomaten für Saucen, Suppen, weißes Tomatensorbet, Konfitüre aus grünen Tomaten oder diese als panierte und ausgebackene Scheiben. Auch die saftigen, fleischigen Ananastomaten lassen sich, in dicke Scheiben geschnitten, kurz braten. Gelbe, schwarze, gestreifte und kleine Johannisbeertomaten machen einen Salat wunderschön bunt. Alle Sorten lassen sich einfach und schnell verarbeiten, sie schmecken ohne viel Aufwand immer

lecker und lassen sich quasi universell einsetzen. Ich denke, das macht sie so beliebt. Ihre Geschmackskombination ist unwiderstehlich. Sie ist ja auch ein natürlicher Glutamatlieferant, sozusagen von Natur aus Umami. Ein paar Kombinationen, die Sie mal ausprobieren sollten, sind Tomate und Erdbeere, Erdnuss, Rhabarber und Pfirsich, Schokolade, geschrotete und karamellierte Kaffeebohnen, Nelkenblüte, Vanille, Wassermelone. Tomaten laden zum Experimentieren ein und machen einfach Spaß.

Brigitte Berghammer-Hunger kocht im Familienbetrieb „Gasthaus Am Ödenturm“ in Cham Münster/Bayern





Weißer Mousse MIT TOMATEN-BROT-SALAT

*Schwierigkeitsgrad: mittelschwer,
Zubereitungszeit: 45 Minuten plus
1 Nacht Abtropfzeit für die Tomaten,
Zutaten für 4 Personen*

WEISSE TOMATENMOUSSE

**350g reife Tomaten,
½ Knoblauchzehe,
1 EL Weißweinessig,
1 EL Zucker, Salz,
1–2 Chilischoten,
1 Sternanis,
2 Blatt weiße Gelatine,
abgeriebene Schale von ½ Biolimette,
1 Stück geriebener Sternanis
100 ml Schlagsahne**

1 Am Vortag: Die Tomaten waschen, halbieren, den Strunk entfernen und in grobe Würfel schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Tomaten und Knoblauch in einen Topf geben. Weißweinessig und Zucker dazugeben. Tomaten mit Salz würzen, alles mit einem Stabmixer fein pürieren.

2 Chili entkernen und Sternanis dazugeben. Die pürierten Tomaten mit den Gewürzen einmal aufkochen. Topf vom Herd nehmen.

3 Ein Sieb mit einem Passiertuch auslegen und über eine Schüssel hängen. Heiße Tomatensauce auf das vorbereitete Sieb gießen. Wenn die Sauce abgekühlt ist, das Ganze über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen. Der Tomatensaft ist fast klar. (Keinesfalls das verbleibende Tomatenpüree durch das Sieb drücken!) Ergibt etwa 250 ml klaren Tomatensaft.

4 Am nächsten Tag: Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 250 ml Tomatensaft abmessen und davon 3 EL Tomatensaft lauwarm erwärmen. Die eingeweichte Gelatine im warmen Saft auflösen. Den kalten Tomatensaft und die aufgelöste Gelatine in einer Schüssel mit den Schlägern des Handrührgeräts etwa 5 Minuten schaumig rühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und mit Limettenschale und evtl. noch etwas geriebenem Sternanis abschmecken. Beiseitestellen.

5 In einer zweiten Schüssel die Sahne steif schlagen. Sahne unter die Tomaten-Gelatine-Masse heben. Nicht zu stark verrühren, damit die luftige Konsistenz erhalten bleibt und die Sahne nicht überschlagen wird.

6 Tomatenmousse portionsweise in kleine Schüsseln oder Weckgläser oder in eine größere Schüssel füllen und abdecken. Mindestens 2–3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Die Mousse kann auch schon am Tag vorher zubereitet werden.

*Schwierigkeitsgrad: leicht,
Zubereitungszeit: 30 Minuten,
Zutaten für 4 Personen*

TOMATEN-BROT-SALAT

**16–20 kleine gemischte bunte Tomaten (etwa 90g pro Person),
70g gewürfeltes Baguette oder Ciabatta (nach Belieben auch mehr),
6 EL Olivenöl,
1 kleine rote Zwiebeln,
1 Knoblauchzehe,
Salz,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
2 EL alter Balsamicoessig,
1 gute Handvoll Basilikumblätter**

7 Von den Tomaten den Strunk entfernen, halbieren oder in ganz grobe Stücke schneiden. In eine große Schale oder Schüssel geben und beiseitestellen.

8 Das Baguette mit 3 EL Olivenöl beträufeln und in der Pfanne rösten.

9 In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln und in 3 EL Olivenöl bei ganz niedriger Temperatur farblos kurz durchschwenken. So entwickeln Zwiebeln und Knoblauch eine leichte Süße.

10 Dann die Zwiebel-Knoblauch-Mischung über die Tomaten geben. Den Salat mit Salz, Pfeffer dunklem Balsamicoessig abschmecken und am besten alles 10 Minuten ziehen lassen.

11 Dann das geröstete Brot und die Basilikumblätter dazugeben. Alles noch mal durchmischen und zimmerwarm direkt servieren.