

ZIEGENKÄSEBONBON MIT TOMATENGEELE UND FRITTIERTEM BASILIKUM



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Gehackte Schalotte
1000g



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Sonnentrocknetes
Tomatenpüree 450g

ZUTATEN

4

- 120 g frischer junger Ziegenkäse
- 1 dl Tomatengelee
- 8 Basilikumblätter
- Tomatenmousse
- Für 1 l Mousse
- 40 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 10 g Bresc Knoflook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 5 g Estragon
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 2 Dosen geschälte Tomaten à 400 g
- 2 dl Sahne
- 4 Gelatineblätter
- Für 900 g Gelee
- 8 dl Tomatensaft
- 8 Gelatineblätter
- 10 g Agar
- Tabasco nach Belieben
- Sonstiges
- Olivenöl
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Die Fritteuse auf 170 Grad erwärmen. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Für das Mousse die Schalotten in Olivenöl, ohne dass sie braun werden, anschwitzen, den Knoblauch und Strattu di pomodoro hinzufügen. Alles erhitzen und dann die Tomaten dazugeben und schmoren lassen.

Die Gelatine in der Gemüsemischung auflösen.

Den Estragon hacken und zusammen mit der Sahne in die Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce im Thermomixer zu einer glatten Masse pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Eine Siphonflasche $\frac{3}{4}$ füllen und 1 oder 2 Patronen anbringen. Die Gelatineblätter für den Gelee in kaltem Wasser einweichen.

Den Tomatensaft mit Tabasco, Pfeffer und Salz abschmecken, den Agar mit dem Stabmixer durch die Tomatenmischung mischen und langsam zum Kochen bringen. Das Ganze einige Minuten langsam kochen lassen. Gelatine auskneifen und unter Rühren in das Tomatengelee geben. Die Masse sieben.

Vom Ziegenkäse Bällchen rollen und zweimal durch den Tomatengelee geben.

Die Basilikumblätter frittieren, bis die gesamte Feuchtigkeit verdunstet ist. Auf Küchenpapier legen und etwas salzen.

Die Basilikumblätter in die Ziegenkäse-Tomatengeleekugeln geben und mit dem Tomatenmousse servieren.

