Tatar von Jakobsmuscheln mit Tomatenmousse und Fenchelsalat



Zutaten

4 en
1 l mousse

Für das Tomatenmousse

- 2 Zwiebeln
- 10 g Bresc gehackter Knoblauch
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 2 Dosen geschälte Tomaten à 400 g
- 2 dl Schlagsahne
- 1 Stiel Estragon
- Olivenöl
- Pfeffer und Salz

Für den Salat

- 10 Jakobsmuscheln
- 1 Zitrone
- 5 g sehr fein geschnittener Schnittlauch
- 1 dl Olivenöl
- 8 Scheiben Coppa di Parma
- 1 Fenchel
- 1 Orange
- 10 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 20 g weißer Balsamico
- 100 g Bresc Tomaten bruschetta
- Rucola

Gebrauchte bresc Produkte



Gehackter Knoblauch 1000g



Gehackter Knoblauch 450g



Sonnengetrocknetes Tomatenpüree 450g



Tomaten-Bruschetta 1000g



Tomaten-Bruschetta 325g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Zubereitung

Den Ofen auf 150 Grad vorheizen. Für das Tomatenmousse die gehackte Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, ohne sie zu bräunen. Den gehackten Knoblauch und die Strattu di Pomodoro hinzufügen. Das Ganze erhitzen und dann die Tomatenstücke hinzufügen, anschwitzen. Den Estragon fein hacken und zusammen mit der Schlagsahne zur Tomatenmischung geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce im Thermoblender zu einer glatten Masse pürieren. Die Sauce durch ein feines Sieb reiben. Eine Siphonflasche 3/4 mit der Mischung füllen und mit 2 Patronen versehen.
Für den Salat die Scheiben Coppa di Parma im Ofen backen, auf Küchenpapier legen und fein hacken. Die Jakobsmuscheln zu Tatar schneiden und mit dem Schnittlauch, etwas Olivenöl, einer halben Zitrone und Pfeffer und Salz anrichten. Den Jakobsmuscheltatar in Ausstechringe geben und beiseite stellen. Den Fenchel vierteln und in hauchdünne Scheiben auf der Mandoline reiben. Den Fenchel mit der abgeriebenen Schale und dem Saft der Orange, dem Olivenöl, dem Balsamico, Strattu di Pomodoro zubereiten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ringe auf einen tiefen Teller legen, etwas Fenchel auf den Tatar legen und die Ringe entfernen. Die Mousse darauf spritzen und mit der Rucola und Coppa di Parma Crips garnieren.