



Tomaten-Mousse mit Rucola und Sbrinz

Vorspeise für 6 Personen

Zubereiten: ca. 25 Minuten

Kühl stellen: mindestens 4 Stunden

Temperieren: ca. 30 Minuten

Tomaten-Mousse:

400 g Tomaten

1 Knoblauchzehe, gepresst

Butter zum Dämpfen

40 g Tomatenpüree

2 EL Tomatensaft

¼ TL Salz

Pfeffer, Paprika

¼ l Qimiq, ungekühlt

1 EL Tomatensaft

wenig Crema di Balsamico

100 g Rucola

6–12 Cherrytomaten, halbiert

75 g Sbrinz AOC, gehobelt

1 Mousse: Tomaten kreuzweise einschneiden. In reichlich Salzwasser blanchieren, Haut abschälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden. Tomatenwürfel und Knoblauch in der Butter andämpfen. Tomatenpüree beifügen, kurz mitdämpfen. Mit Tomatensaft ablöschen, zu einer dickflüssigen Sauce einkochen, würzen und vollständig auskühlen lassen. Nach Belieben pürieren.

2 Qimiq mit 1 EL Tomatensaft glatrühren. Tomatensauce daruntermischen, zugedeckt mindestens 4 Stunden kühl stellen.

3 Tomaten-Mousse 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen zum Temperieren.

4 Teller mit Crema di Balsamico garnieren. Mousse mit Esslöffeln abstechen, darauf anrichten. Mit Rucola, Cherrytomaten und Sbrinz garnieren.

INFOS

■ Vorbereiten: Mousse kann ½–1 Tag im Voraus zubereitet werden. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

■ Crema di Balsamico findet man im Delikatessengeschäft oder im Grossverteiler.

Viele Leckerbissen mit Rucola findet man unter www.lemenu.ch

► [rezepte-rucola](#)

