

# Schnelles Tomaten - Mousse mit gebratenen Garnelen und bunten Salaten

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Ein Schmaus für die Augen und den Magen, Gutes muss nicht aufwendig sein, passt in so manche Speisefolge,

## Zutaten

- Für das Tomaten - Mousse:
- 500 g frisches, vollreifes, fein passiertes Tomatenfleisch
- 1Tl Tomatenmark
- 9 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 200 ml geschlagene Sahne
- Knoblauchsatz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 Spritzer Tabasco, 1 Prise Zucker
- 12 Stück küchenfertige Riesengarnelen, „Prawns“, aufgetaut 1 El Knoblauchöl zum Braten
- Knoblauchsatz, frisch gemahlener Pfeffer
- Klein gezupfte, bunte Salat nach Marktangebot wie:
- Frisée, roter und grüner Radicchio, Basilikumblätter, Gartenkresse, rote Betespussen, 8 / 2 Kirschtomaten etc.

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz für das schnelle Tomaten - Mousse:

### Schritt2

Zunächst die Gelatine mit kaltem Wasser bedecken, einweichen, danach gut ausdrücken und in der Mikrowelle oder auf dem Herd erhitzen.

### Schritt3

Die Tomaten von der Blüte befreien, kreuzweise leicht einkerben und ca. ½ min. in kochendes

Wasser geben.

#### **Schritt4**

Herausnehmen, in Eiswasser abkühlen, schälen, abziehen, vierteln und das Innenleben heraus schneiden.

#### **Schritt5**

Das Tomatenfleisch mit dem Tomatenmark verrühren, mit Knoblauchsatz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen und mit dem Stabmixer fein pürieren.

#### **Schritt6**

Die erhitzte Gelatine mit dem Schneebesen vorsichtig einrühren, zunächst kalt stellen, anziehen lassen.

#### **Schritt7**

Kurz vor dem Stocken die geschlagene Sahne, in zwei Schritten, locker unterheben. Alles in ein flaches Behältnis geben, mit Klarsichtfolie abdecken, kalt stellen, anziehen lassen.

#### **Schritt8**

Die Garnelen.

#### **Schritt9**

Die Garnelen mit einem kleinen Küchenmesser auf der Rückenseite leicht einschneiden und den Darm ziehen.

#### **Schritt10**

Mit Knoblauchsatz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze, in Knoblauchöl, ca. 1 - 2 min. von jeder Seite braten.

#### **Schritt11**

Die Pfanne zurückziehen, nicht übergaren, glasig halten. In der Pfanne noch etwas „ausruhen“ lassen. danach waagerecht halbieren.

#### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt13**

Auf einem großen, dekorativen Vorspeisenteller zunächst die bunten Salate „mittig“ anrichten und mit einer „satten Vinaigrette“ beträufeln. Mit einem in heißem Wasser erwärmten Teelöffel p. P. 4 glatte Nocken ausstechen und an / auf den Salaten verteilen.

#### **Schritt14**

Die noch warmen, waagerecht halbierten Prawns verteilen und Alles sofort mit krossem

Knoblauchbrot servieren

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** passt in so manche speisefolge **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelles-tomaten-mousse-mit-gebratenen-garnelen-und-bunten-salaten/>