AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	international

TOMATEN-PEPERONI-MOUSSE



Rezept: bushcook. chefkoch.de, 2. 12. 2016 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das Mousse ist erfrischend, und das Topping aus Minze, Salz und Zucker überrascht. Mit dem Tabasco steuert man die Schärfe.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

250 g	Peperoni, ohne Haut	3 Bl	Gelatine
250 g	Tomaten, ohne Haut	2 dl	Vollrahm
1 Zehe	Knoblauch	1 TL	Salz
1 EL	Tomatenmark	1 Pr	Zitronensaft
1 TL	Zucker	1 TL	Tobasco
		0.3 Bd	Minze

ZUBEREITUNG

1. Geschälte Peperoni aus dem Glas und geschälte Tomaten aus der Büchse in eine mittlere Pfanne geben.
2. Knoblauch schälen und mit dem Tomatenmark und einer grossen Prise Zucker zum Gemüse geben. Bei kleiner Hitze 10 Min. köcheln lassen. Ab und zu rühren, damit nichts anbrennt.
3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im heissen Gemüse auflösen. Danach alles pürieren und in einer Schüssel auskühlen lassen. Den Rahm steif schlagen und 3/4 der Menge langsam unter das Püree heben.
4. Mousse mit Salz, etwas Zitronensaft und Tabasco abschmecken und in Portionengläser abfüllen und für mind. 4 Std. in den Kühlschrank stellen.
5. Vor dem Servieren den restlichen, steif geschlagenen Rahm auf das Mousse verteilen. Minze klein hacken und mit einer Mischung von gleichen Teilen Zucker und Salz mischen und auf dem Rahm verteilen.

TIPP: Anstelle der fertig gekochten und geschälten Peperoni und Tomaten können auch Frischprodukte verwendet werden.