



## Beschwipste Tomatenkalttschale unter Parmesan-Espuma im Whiskyglas

Wunderbar frisch, einfach zubereitet und einfach köstlich - nicht allein durch die herrlichen, unterschiedlichen Texturen. Der Sommer kann kommen!

### ZUTATEN:

#### KALTSCHALE:

500 Gramm vollreife Strauchtoma-  
ten  
1 EL fruchtiges Olivenöl  
1 – 2 EL Gin (nach Gusto)  
2 TL Zitronensaft  
1 Prise Zucker  
Meersalz  
schwarzer Pfeffer aus der  
Mühle

#### TOMATEN-CONCCASEE:

3 mittelgroße Strauchtomaten  
2 EL Pinienkerne  
12 Blätter Basilikum  
Piment d'Espelette oder  
Chilipulver

#### PARMESAN\_ESPUMA:

200 ml Milch  
100 ml Sahne  
100 g Parmesan  
1 Prise Meersalz

#### DES WEITEREN:

Basilikum als Garnitur

4 Personen

**1** TOMATEN-CONCASSEE: Von den drei Tomaten den Strunk heraus-schneiden, oben kreuzweise einritzen und 20 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren. Herausnehmen, eiskalt abschrecken und die Schale abziehen. Viertel und Kernfleisch heraus schneiden. Dieses zu den Tomaten im Mixer geben (siehe Schritt 2). Die Filets in kleine Würfel schneiden und bis zu Verwendung kaltstellen.

**2** KALTSCHALE: Die Tomaten vierteln und im Mixer mit 2 Esslöffel feinem Olivenöl pürieren. Durch ein Sieb schlagen, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft einer Prise Zucker würzen und mit Gin abschmecken. (Essen Kinder mit, Gin weglassen). Bis zu Verwendung kaltstellen.

Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten, Basilikumblättchen in feine Streifen schneiden. Bis zu Verwendung beiseite stellen.

**3** PARMESAN-ESPUMA: Parmesan fein reiben. Milch und Sahne in eine Kasserolle geben und erhitzen. Unter ständigem Rühren den Parmesan einrieseln lassen und in der heißen Milch-Sahne schmelzen lassen. Durch ein feines Sieb abseien und mit Meersalz würzen. Abkühlen lassen. Die Parmesan-Milch-Sahne in einen Espuma füllen und kaltstellen.

**4** ANRICHTEN UND SERVIEREN: Die Tomatenkalttschale bis zur Hälfte in ein Whiskyglas (Tumbler) gießen, darauf einen Esslöffel Tomaten-Concassée geben, mit einer Prise Piment d'Espelette würzen, die Basilikumstreifen darüber geben, Pinienkerne aufstreuen und bis knapp unter den Rand Parmesan-Espuma aufspritzen. Mit Basilikum garnieren und sofort auftragen.

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)