

Mousse von der Pfeffer-Makrele mit marinierten Tomaten

Für zwei Personen

Für die Mousse:

25 g Pfeffermakrelen-Filet	1 Scheibe Ingwer	1 Zehe Knoblauch
$\frac{1}{2}$ Zitrone	75 ml Gemüsefond	50 g Schlagsahne
$\frac{1}{2}$ Blatt Gelatine	$\frac{1}{2}$ kleines Lorbeerblatt	$\frac{1}{4}$ TL gemahlene 7-Pfeffer-Mischung
Salz		

Für die Tomaten:

125 g Tomaten	$\frac{1}{4}$ Schalotte	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch
1 Scheibe Ingwer	1 TL mildes Olivenöl	4 Stängel Basilikum
Zimtpulver	Vanillezucker	mildes Chilisalz, Pfeffer

Für die Garnitur: 2 Stängel Basilikum

Für die Tomaten in einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für die Mousse von der Pfeffermakrele Gemüsefond mit Ingwer und Lorbeer in einen Topf geben und aufkochen lassen. Anschließend knapp unter dem Siedepunkt 10 Minuten ziehen lassen.

Knoblauch abziehen und samt Pfeffermischung ebenfalls in den Topf geben und einige Minuten ziehen lassen. Würzfond durch ein Sieb gießen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen lassen, ausdrücken und im heißen Würzfond auflösen. Abkühlen lassen.

Pfeffermakrelen-Filet von Gräten befreien, zerkleinern und mit abgekühltem Gewürzfond in einem Rührbecher mit Stabmixer zerkleinern. Sahne halbsteif schlagen und unter den Makrelenudmengen. Zitrone auspressen. Makrelen-Mousse mit Salz, 7-Pfeffer-Mischung und Zitronensaft abschmecken. In Gläser füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die marinierten Tomaten die Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken, häuten, vierteln und entkernen. Die Tomatenviertel in Würfel schneiden, dabei Stielansätze entfernen.

Schalotte abziehen und würfeln. Knoblauch abziehen und fein reiben. Ingwer schälen und ebenfalls fein reiben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Olivenöl, Schalotte, 1 Messerspitze geriebenen Knoblauch, 1 Messerspitze geriebenen Ingwer, 1 Teelöffel geschnittenes Basilikum und Tomatenwürfel vermengen. Mit Zimt, Vanillezucker, Chilisalz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Marinierte Tomaten auf der Mousse von der Pfeffermakrele verteilen, mit Basilikum garnieren und servieren.

Alfons Schuhbeck am 16. September 2016