

Ziegenfrischkäsepralinen an Tomatenmousse mit Olivenbrötchen

Zutaten für 4 Personen

Tomatenmousse:

500 g reife Tomaten
100 g geschlagene Sahne
3 EL Olivenöl
4 Blatt Gelatine
Salz, Pfeffer

- Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.
- Tomaten blanchieren und schälen, in kleine Stücke schneiden und mit Salz und Olivenöl im Mixer pürieren und durch ein Sieb passieren.
- Aufgeweichte Gelatine im Wasserbad lösen und zu den Tomaten geben.
- Danach gleich die geschlagene Sahne unterheben und in eine kleine Form (Timbale) füllen.
- Im Kühlschrank ca. 1 Stunde kühlen lassen damit die Mousse fest wird.



Pralinen:

500 g Ziegenfrischkäse
geriebene Pistazien
schwarze Sesamsamen
Salz, Pfeffer

- Den Ziegenfrischkäse mit Salz und Pfeffer würzen, kleine Kugeln formen und jeweils in Pistazien oder Sesamsamen wälzen.

Olivenbrot:

500 g Mehl
150 g schwarze Oliven
30 g Butter
25 g Hefe
15 g Zucker
280 ml Milch
30 ml Olivenöl

- Hefe in lauwarmen Milch auflösen.
- Butter, Olivenöl, Salz, Zucker, Oliven mit dem Mehl und Hefe-Milch-Gemisch zu einem Teig verarbeiten. Mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort 30 Minuten aufgehen lassen.
- Aus dem Teig kleine Brötchen formen, auf ein Backblech legen, nochmal ruhen lassen.
- 20 Minuten bei 150° im Ofen backen.