

Geräuchertes Mozzarella-Carpaccio mit Tomatenmousse

Für 4 Personen. Rezept von [Evi Badertscher](#), [BleichiBeiz](#), Wald



Zutaten

1	kleine Zwiebel, gehackt
1	Knoblauchzehe, gehackt
Je 1	Sträusschen Rosmarin, Thymian, Salbei von der Stiftung zur Palme
15 g	Tomatenpüree
180 g	Pelati
3 Blatt	Gelatine
1 dl	Rahm geschlagen von einer unserer Zürcher Oberländer Käseereien
2 Stück	geräucherter Mozzarella der Käserei Thysenwaldsberg
n.B.	Salz, Pfeffer, Basilikumpesto

Zubereitung

- Zwiebeln und Knoblauch in Butter andünsten.
- Tomatieren, Pelati dazugeben. Kräuterzweige dazugeben.
- Alles zu einer dicken Tomatensauce einkochen.
- Kräuter entfernen. Sauce fein mixen. Gelatine einweichen, schmelzen, unter die Tomatensauce mischen.
- Abkühlen lassen. Rahm unterheben. Abschmecken und kühl stellen.
- Geräucherter Mozzarella so dünn wie möglich aufschneiden (wenn vorhanden, eine Aufschnittmaschine verwenden)
- Mozzarella im Kreis anrichten, Tomatenmousse darauf drapieren, mit Blattsalat und Basilikumpesto garnieren und servieren.

natürli Zürioberland wünscht en Guete.