



Kochclub

Mousse von der Pfeffermakrele mit marinierten Tomaten

© Zabert Sandmann Verlag/ Eising Studio/ Food Photo & Video



Zutaten für 8 Personen:

Für die Makrelenmousse:

300 ml	Gemüsebrühe
1	Lorbeerblatt
3 Scheiben	Ingwer
2	Knoblauchzehen (in Scheiben)
	gemahlene 7-Pfeffer-Mischung (je 1
1 TL	Prise schwarzer Pfeffer, rosa Beeren, milde Chiliflocken, Kubebenpfeffer, Sichuanpfeffer, grüner Pfeffer, Piment)
2 Blätter	Gelatine
100 g	Pfeffermakrelenfilet
200 g	Sahne
	Salz
1 Spritzer	Zitronensaft

Für die marinierten Tomaten:

500 g	Tomaten
1	Schalotte
1 EL	mildes Olivenöl
1 Msp.	fein geriebener Knoblauch
1 Msp.	fein geriebener Ingwer
1 EL	Basilikumblätter (frisch geschnitten)
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Zimtpulver
	Vanillepulver

Außerdem:

einige	Basilikumblätter
--------	------------------

Wichtige Küchengeräte

Topf, Sieb, Stabmixer, hoher Rührbecher, Messer, Schneidebrett

Zubereitung

Für die Makrelenmousse die Brühe in einen Topf geben, das Lorbeerblatt mit dem Ingwer hinzufügen und alles einmal aufkochen, dann knapp unter dem Siedepunkt 10 Minuten ziehen lassen. Knoblauch und Pfeffermischung dazugeben und noch ein paar Minuten ziehen lassen. Die Würzbrühe durch ein Sieb gießen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der heißen Würzbrühe auflösen. Dann die Brühe abkühlen lassen.

Von dem Pfeffermakrelenfilet möglichst alle Gräten entfernen, das Fischfilet zerkleinern und mit dem abgekühlten Gewürzsud in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer fein pürieren.

Die Sahne halb steif schlagen, unter den Makrelenud heben und die Mousse mit Salz und Zitronensaft abschmecken. In Gläser füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Inzwischen für die marinierten Tomaten die Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen, kalt abschrecken, häuten, vierteln und entkernen. Die Tomatenviertel in Würfel schneiden, dabei die Stielansätze entfernen.

Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl mit Schalottenwürfeln, Knoblauch und Ingwer verrühren und mit dem Basilikum unter die Tomatenwürfel mischen. Mit Salz, Pfeffer sowie je 1 kleinen Prise Zimt und Vanillezucker würzen.

Die marinierten Tomatenwürfel auf der Makrelenmousse verteilen und mit dem Basilikum garniert servieren.

Nährwertangaben (pro 100g): Energie: 87,70 kcal, Fett: 7,43 g, Kohlenhydrate: 2,49 g