



WEISSES TOMATENMOUSSE MIT RICOTTA-ZUCCHINI-ROULADE

Manfred Möller ist seit Juni 2019 Küchenchef im Club de Bâle. Der Bayer kocht französische Küche, die je nach Jahreszeit mediterrane und asiatische Einflüsse hat. Für Manfred Möller soll Kochen Lust und Lebensfreude vermitteln. Das Rezept ist für 6 Personen gedacht.

Das sind die Zutaten:

1 kg Fleischtomaten (ergibt ca. 5dl Tomatenwasser)
1/2 dl Weisswein
Rosmarin
2 Blatt Gelatine
4 kleine Zucchini
100 g getrocknete Tomaten
200 g Ricotta
200 g Doppelrahm
2 EL weisser Balsam-Essig
Olivenöl
4 Tomaten
Rucola
Zwiebel
Salz
Pfeffer

So wirds gemacht:

Tomatenmousse: Den Strunk von den gewaschenen **Fleischtomaten** entfernen und in grobe Würfel schneiden. Die Würfel in einen Behälter geben und eine kräftige Prise Salz, einen Schuss **Weisswein** oder Essig begeben und das Ganze lang durchmixen, so dass ein Brei entsteht. Am Schluss noch Gewürze begeben wie zum Beispiel **Pfeffer** oder **Rosmarin**. Den Brei durch ein Sieb oder Mull Tuch abpassieren. Langsam im Kühlschrank abtropfen lassen – nur so bleibt das Tomatenwasser weiss.

Zucchiniroulade: Nicht zu grosse **Zucchini** nehmen und mit dem Hobel oder von Hand in feine Tranchen schneiden. Die Tranchen in kochendes, gesalzenes Wasser geben und für eine Minute drin lassen. Danach in Eiswasser abschrecken und auf einem Küchenpapier abtrocknen. Frischhaltefolie auf ein Blech legen und die blanchierten und abgetropften Zucchinischeiben darauf legen. Zucchini-blech kalt stellen.

Füllung: **Doppelrahm salzen** und in einer Schüssel anschlagen bis er leicht dick wird, nicht überschlagen, sonst wird es zu Butter. **Ricotta** und einen Schuss **Olivenöl** begeben. Das ganze einrühren und nicht mehr gross schlagen. Zucchini aus dem Kühlschrank holen. Die Ricotta-Masse auf die Zucchetti geben und mit einer Palette gleichmässig verteilen. **Getrocknete Tomaten** auf die Masse geben. Die Klarsichtfolie nehmen und einschlagen, so dass eine Rolle entsteht. Satt einpacken und dann für gut eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Tomatenfonds: 2 EL vom Tomatenwasser nehmen und erhitzen. Danach eingeweichte, ausgedrückte **Gelatine** begeben und auflösen – es darf nicht mehr kochen. Zusammen mit dem vorbereiteten Tomatenwasser (3dl) in eine Schüssel geben, die auf Eis steht. Dann sofort mit dem Schwingbesen für circa 5 Minuten schlagen, bis die Masse schaumig ist.

Vinaigrette: Weisser **Balsam-Essig**, Olivenöl, gehackte und gedünstete **Zwiebeln**, Salz und Pfeffer mischen.

Anrichten: Geschälte **Tomaten** als Grundlage nehmen, in Scheiben schneiden und auf einen Teller legen. Mit der Vinaigrette die Tomaten marinieren. Die Zucchini-Ricotta Rouladen in breite Rondellen schneiden und von der Folie entfernen. Auf die Tomaten setzten. Das weisse Tomatenmousse darauf geben. Mit **Rucola** garnieren und ein wenig Pfeffer drüber streuen.