

Rezepte Sommerfest



Burrata-Mousse mit Tomaten-Pflaumen-Carpaccio

Für 4 Personen

Mousse

150 g Burrata
3 Blatt Gelatine
50 ml Sahne
125 g Mascarpone
Salz, Pfeffer
Piment d'Espelette

Carpaccio

2-3 Tomaten
2-3 rote Pflaumen
1 TL
Zitronenöl oder -saft
Salz, Pfeffer
2 Stiele Basilikum

Für die Mousse die Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Die Sahne erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Sahne mit der Mascarpone pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'espelette abschmecken. Abgedeckt in einer Schüssel im Kühlschrank mindestens 4 Stunden oder über Nacht fest werden lassen.

Für das Carpaccio

Tomaten und Pflaumen waschen und putzen. In

dünne Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten. Mit Zitronenöl oder -saft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Von der Mousse mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen, alternativ einen Eisportionierer verwenden. Das Carpaccio mit den Nocken und Basilikum bestreut servieren.

Tatar von Lachs und Avocado

Für 4 Personen

Lachs-Tatar

300 g Räucherlachs
½ Bund Dill
Saft und Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone
Salz, Pfeffer
Piment d'Espelette
Zitronenöl nach Belieben

Avocado-Tatar

4 Avocados
Salz, Pfeffer
1 TL Zitronensaft

Außerdem:

4 Scheiben von 1 unbehandelten Zitrone, 1-2 EL Mayonnaise, 4 Kapernäpfel

Für das Lachs-Tatar

den Lachs fein würfeln. Dill waschen, trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und fein hacken. Lachs, Dill, Zitronensaft und -abrieb vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Piment d'espelette und Öl abschmecken.

Für das Avocado-Tatar

die Avocados halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch aus den Schalen löffeln und würfeln. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

In 4 Dessertringe

(ø 6 cm) erst eine Schicht Avocado-Tatar, dann das Lachs-Tatar und abschließend Avocado-Tatar einschichten. Dabei jede Schicht etwas nach unten drücken. Dann die Türmchen sanft aus dem Ring schieben. Mit je einer Zitronenscheibe, einem Klecks Mayonnaise und einem Kapernäpfel dekorieren.

