

Caprese

Der italienische Klassiker völlig neu interpretiert

So habt Iht den italienischen Klassiker "Caprese" garantiert noch nie gesehen und auch nicht probiert. In diesem Rezept von Sous Chef Vittorio Giannola macht Ihr aus dem beliebten Rezept ein Highlight für Eure Gäste, optisch und kulinarisch.

Zutaten

- 2 Kugeln Büffel-Mozzarella
- 200 g Cherry Tomaten
- 2 g Agar Agar
- 2 g weißer Zucker
- 50 g altbackenes Brot
- 10 g Basilikum
- 6 Eiswürfel
- 0,5 g Xanthan

Zubereitung

- Zunächst erhitzt Ihr den Backofen auf 130 Grad
- Nun zerreißt Ihr das Brot in mundgerechte Stücke
- Den Mozzarella mixt Ihr nun in einem Mixer. Passt dabei auf das Ihr alle verbleibenden Stücke entfernt.
- Als nächstes wascht Ihr die Cherry-Tomaten ab und kocht sie in einem kleinen Topf zusammen mit Salz und Zucker für etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze.
- Siebt die Tomatenmischung einmal durch un gebt sie dann zurück in den Topf. Fügt unter Rühren Agar Agar hinzu und lasst das Ganze nochmal für 2 Minuten kochen. Danach nehmt ihr alles vom Herd, lasst die Tomatenmischung abkühlen und gebt sie dann in einen Spritzbeutel.
- Nun gebt Ihr die Basilikumblätter und die Eiswürfel in einen Mixer und mixt alles gut durch. Siebt nun alles in eine Plastikschale ab und fügt Xanthan hinzu. Mischt nun alles mit einem Stabmixer gut durch.
- Jetzt könnt Ihr alles schön auf einem Teller arrangieren.



Veröffentlicht von Rome Marriott Grand Hotel Flora

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/caprese/>