



Dörrtomatenmousse auf Crackers

(ergibt etwa 20 Stück)

12	Stk	in Oel eingelegte Dörrtomaten
1	dl	Rahm (1)
2	EL	Portwein
1	Blatt	Gelatine
1 ½	dl	Rahm (2)
		Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
ca. 20	Stk	Apéro Crackers (Mini Snack Tartelettes)
1	Bund	Schnittlauch

1. Die Tomaten gut abtropfen lassen und im Cutter oder von Hand fein hacken.
In eine kleine Pfanne geben. Rahm **(1)** und Portwein dazugeben und alles 5 Minuten leise kochen lassen, gleichzeitig die Gelatine in kaltes Wasser geben.
2. Die Tomaten absieben, dabei den Tomatenrahm auffangen. Die Tomaten sehr gut auspressen, sie werden nicht mehr gebraucht. (siehe Tipp) Die Gelatine abtropfen lassen und im noch warmen Tomatenrahm auflösen. Den Tomatenrahm kühl stellen, bis er dem Rand entlang zu gelieren beginnt.
3. Den Rahm **(2)** steif schlagen und sorgfältig unter den Tomatenrahm ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung 2 Stunden kühl stellen. – Bis hierhin kann die Mousse vorbereitet werden und zugedeckt maximal 1 Tag im Kühlschrank aufbewahrt werden.
4. Vor dem Servieren die Tomatenmousse in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen und dekorativ auf die Crackers spritzen. Vom Schnittlauch etwa 3 cm lange Spitzen abschneiden und je 1 Spitze in die Tomatenmousse stecken.

Tipp Die ausgekochten Dörrtomaten können der Tomatensauce beigefügt werden oder ergeben zusammen mit Bouillon und Rahm eine köstliche Sauce zu Pasta.