**Weiße Tomaten-Mousse**

800g reife Tomaten

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer

1 EL Zucker

1 kleiner Bund frischer Basilikum

2 EL Weißweinessig

8 Blätter weiße Gelatine

150ml Schlagsahne

Zubereitung:

Die Tomaten waschen, halbieren, den Strunk entfernen und die Tomaten in grobe Würfel schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Basilikum waschen und die Blätter von den Stängeln zupfen. Blätter grob hacken. Tomaten, Knoblauch und Basilikum in einen Topf geben. Weißweinessig und Zucker ebenfalls zugeben. Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen und alles mit einem Stabmixer fein pürieren. Dann die pürierten Tomaten einmal aufkochen. Topf vom Herd nehmen.

Ein Sieb mit einem Passiertuch auslegen und in eine Schüssel hängen. Pürierte und aufgekochte Tomaten-Sauce in das Sieb gießen und in die Schüssel abtropfen lassen, am besten über Nacht. Der abgetropfte Tomatensaft ist dann fast klar. Damit das auch so bleibt, keinesfalls das verbleibende Tomatenpüree ausdrücken!! Sonst war die Mühe umsonst. Bei mir kamen auf diese Weise ca. 300ml klarer Tomatensaft zustande.

Am nächsten Tag die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Tomatensaft lauwarm erhitzen und die tropfnasse, eingeweichte Gelatine im warmen Saft auflösen. Den Topf mit dem Tomatensaft und der Gelatine in eine Schüssel voller Eiswasser setzen und den Tomatensaft mit den Quirlen des Handrührgeräts in ca. 10 Minuten schaumig rühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen, beiseite stellen.

In einer zweiten Schüssel die Sahne steif schlagen. Sahne unter die Tomaten-Mousse heben. Nicht zu stark rühren, damit die luftige Konsistenz erhalten bleibt. Tomaten-Mousse portionsweise in kleine Schüsseln oder Weck-Gläser füllen, mit Frischhaltefolie abdecken

11 Blatt Gelatine dann schnittfest….