

Eine «Bavarese», eine Bayerische Creme, ist ein klassisches süßes Dessert. Meine salzige Variante eignet sich dank ihrer Leichtigkeit gut als Antipasto für ein Festessen – zu Weihnachten oder einem anderen Anlass.

## Bavarese al pomodoro Tomatenmousse



### Zutaten für 8–12 Personen

**5 Blätter Gelatine** in kaltem Wasser einlegen.

**350–400 g Tomaten** waschen und kreuzweise einschneiden, für einen Moment ins kochende Wasser geben, herausnehmen und enthäuten. In Schnitze schneiden, dabei Saft und Kerne entfernen. Es soll 250 g Tomatenfleisch ergeben. Sind keine wohlschmeckenden, frischen Tomaten erhältlich, so nehmen Sie 250 g gut abgetropfte Tomaten aus der Dose – die bestmögliche Qualität.

**1 EL Olivenöl** zum Tomatenfleisch geben und mit  
**1 EL Zitronensaft** pürieren. Mit  
**Salz, Pfeffer** abschmecken.

Eingeweichte Gelatine ausdrücken, mit 2 EL Wasser in kleinem Pfännchen auflösen und unter Rühren zum Püree geben, nochmals kurz pürieren und abschmecken.

**1 dl Rahm** steif schlagen und untermischen.

Eine Kastenform mit Olivenöl ausstreichen und die Masse einfüllen. Gut durchkühlen lassen.

Zum Anrichten die Kastenform stürzen und die Bavarese in Scheiben schneiden, die einzelnen Teller mit Basilikumöl dekorieren.

### MEIN BASILIKUM-TRICK

Der Sommer beschenkt uns immer reichlich mit Basilikum. Einen Teil davon frieren wir ein. Davon nehmen wir bei Bedarf einige Blätter, hacken sie fein und geben sie in gutes Olivenöl. Bleibt Ihnen etwas übrig, so träufeln Sie das Öl beim Anrichten direkt auf die nächsten Nudeln mit Tomatensauce!