

PONTE REALE MOZZARELLA
DI BUFALA CAMPANA DOP



PONTE REALE MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP / TOMATENSUGO / BASILIKUM-GEL / MUSSINI ACETO BALSAMICO-REDUKTION / GEEISTES TERRA DI BARI OLIVENÖL

Rezept für 10 Portionen

Ponte Reale Mozzarella di Bufala Campana DOP Bio Bocconcini	30	Stk
Bio Tomaten	500	g
Bio Zwiebeln	120	g
Knoblauch	30	g
Weisswein	100	ml
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico DOP Terra di Bari Castel del Monte	50	ml
Salz, Pfeffer, Kräuter		
Basilikum, frisch	300	g
Rheintaler Hochstamm Apfelsaft naturtrüb	100	ml
Bio Zitrone	1	Stk
Gelatine	2	Blatt
Salz, Pfeffer		
Mussini Aceto Balsamico di Modena IGP Bio	200	ml
Rohrzucker	30	g
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico DOP Terra di Bari Castel del Monte	300	ml

Den Büffelmozzarella aus der Lake nehmen und abgedeckt 30 Minuten temperieren bis zum Anrichten.

Die Zwiebeln und den Knoblauch im Olivenöl anschwitzen und mit dem Weisswein ablöschen. Die Tomaten zugeben und um 1/3 einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Kräuter im Ganzen in den noch warmen Sugo legen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren die eingelegten Kräuter entnehmen und ein paar frisch gehackte Kräuter unter den Sugo ziehen.

Apfelsaft aufkochen und die eingelegte Gelatine darin auflösen. Das Basilikum in den abgekühlten Saft geben und mixen. Den Saft einer Zitrone zugeben und mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und komplett erkalten lassen. Die gelierte Masse fein mixen und vakuumieren. In eine Spritzflasche abfüllen und bis zum Anrichten kaltstellen.

Für die Reduktion den Zucker langsam karamellisieren. Mit dem Essig ablöschen und um die Hälfte reduzieren. In eine Flasche abfüllen und bis zum Anrichten abkühlen lassen.

Das Öl in einem PacoJet Becher oder einer Glacemaschine einfrieren und zu Glace verarbeiten. Alternativ kann das Olivenöl auch in einem flachen Blech als Platte eingefroren und kurz vor dem Anrichten in grobe Segmente gebrochen werden.