Paradeiser mit Sauerrahmmousse gefüllt

Die Paradeiser mit Sauerrahmmousse gefüllt sind ein ideales Rezept für jedes Partybuffet. Sie sehen toll aus und schmecken lecker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

8 Stk.	Paradeiser
Nach Belieben	Basilikum
Nach Belieben	Weinrauten
Nach Belieben	Cocktailparadeiser (zum Garnieren)

Für das Sauerrahmmousse

1 Becher	Sauerrahm
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
0.5 l	Zitronensaft
2 Blätter	Gelatine
120 ml	Schlagobers
2 Stk.	Eiweiß

Zubereitung

1. Für die Paradeiser mit Sauerrahmmousse gefüllt zunächst die Sauerrahmmousse zubereiten. Dazu die Gelatine im kaltem Wasser einweichen, nach einigen Minuten ausdrücken und mit dem Sauerrahm vermischen.

2. Schlagobers und Eiklar getrennt voneinander steif schlagen und unter die Sauerrahmmouse heben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Paradeiser waschen, einen Deckel abschneiden und mit einem kleinen Löffel aushöhlen.

3. Die Paradeiser mit der Sauerrahmmousse füllen und den Deckel wieder darauf setzen. In den Kühlschrank stellen und dort ca. 1 Stunde durchziehen lassen. Basilikum und Weinraute waschen, trockenschwenken und klein zupfen. Über die gefüllten Paradeiser streuen, mit kleinen Cocktailparadeisern garnieren und servieren.

Tipp

Anstatt mit Weinraute können die mit Sauerrahmmousse gefüllten Paradeiser auch mit fein gehackter Petersilie und/oder Schnittlauch bestreut werden.