



## Tomatenespuma

600 ml

200 g Sahne

400 g passierte Tomaten

1 EL Tomatenmark

Salz

schwarzer Pfeffer

Cayennepfeffer

Worcestersauce

2 Blatt weiße Gelatine

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Tomaten gründlich pürieren

Alle Zutaten außer der Gelatine vermengen, kurz pürieren und abschmecken. Durch ein sehr feines Sieb streichen. Die Gelatine ausdrücken und in etwas Tomatenmasse unter Rühren erwärmen, bis sie sich ganz aufgelöst hat. Löffelweise von der kalten Tomatenmasse zugeben und dabei fortwährend rühren, damit keine Klumpen entstehen. Wenn die Gelatine-Masse nicht mehr warm ist, in die restliche Tomatenmasse geben und gut verrühren. Alles in den Sahne-Siphon geben und kalt stellen. Wenn die Masse bereits sehr kalt ist, Siphon zuschrauben und nacheinander 2 Kapseln aufschrauben. Von jetzt an im Kühlschrank auf dem Kopf stehend aufbewahren und gelegentlich schütteln.