



KUCHLER



## Tomatenessenz mit Scampi

Zubereitungszeit Personen

60 min

4

### ZUTATEN

400gr.	Cherry Tomaten
400gr.	Ramatti Tomaten
1/2B.	Basilikum
1/2B.	Thymian
1B.	Koriander
1/2B.	Rosmarin
1/2B.	Estragon
50cl	Sherry- Essig
50cl	Weisser- Balsamico
10Stk.	Pfeffer
5gr.	Salz
5gr.	Zucker
1 Zehe	Knoblauch
4Stk.	Scampi o. Gamba

### ZUBEREITUNG

**Tomatenessenz:** Die Tomaten gut waschen. Anschliessend mit den Kräutern, Pfefferkörnern, Zucker, Salz und Knoblauch im Mixer kurz durchmischen.

In einem nassen Küchentuch oder Passiertuch für 30-40 min langsam durchlaufen lassen. Der Saft muss ganz klar sein.

**Scampi:** Die Scampi bei hoher Hitze im Olivenöl scharf anbraten. Anschliessend in gewünschte Stücke schneiden.

Zusammen mit feinen Tomatenwürfeln und Koriander in einem Glasteller anrichten.

Den Tomatenfond (am besten eiskalt) darübergiessen und mit ein paar Tropfen Olivenöl garnieren.

En Guete!!!