

Pasta mit Tomaten & Bacon

Obstsalat mit Schokoladen Mousse

Rezept für jeweils 4 Personen von Randy de Jong

Zutaten

für Pasta mit Tomaten & Bacon

Zwiebeln	3
Knoblauchzehen	2
Petersilie	50 g
Limette	½
Cherry-Tomaten	250 g
große Tomaten	2
Pasta	400 g
Parmesan	100 g
Bacon Würfel	150 g

Zutaten

für Schokoladen Mousse und Obstsalat

150 g	Vollmilch Schokolade
120 g	Sahne
1	Ei (Größe L)
1 Blatt	Gelatine
½	Limette
100 g	Blaubeeren
1 Blatt	Minze
	Obst nach belieben

Zubereitung der Pasta mit Tomaten & Bacon

Die Haut der zwei großen Tomaten unten und oben über Kreuz anschneiden, in kochendes Wasser geben und anschließend in kaltem Wasser abschrecken. Danach lassen sich die Tomaten häuten.

Bacon in einer Pfanne braten bis sie braun und knusprig sind. Mit mittlerer Hitze beginnen und langsam erhöhen. Bacon sieben und das Fett wieder zurück in die Pfanne geben. Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten in Würfel vorbereiten. Zwiebeln und Knoblauch in der Pfanne mit dem aufgefangenen Fett anbraten, dann Tomaten dazugeben und ein paar Minuten köcheln lassen.

Topf mit gesalzenem Wasser aufkochen und Pasta dazu geben. Während die Pasta kocht, Cherry-Tomaten halbieren, Petersilie hacken und Parmesan reiben. Eine Kelle Nudelwasser und die Cherry-Tomaten zu der Sauce in der Pfanne geben und wieder erhitzen.

Jetzt die Nudeln, Petersilie, Parmesan und Limetten-Saft zu den anderen Zutaten in der Pfanne hinzufügen.

Zubereitung der Schokoladen Mousse

Einen Topf mit Wasser aufstellen und köcheln lassen. Jetzt 3 Schüsseln bereitstellen und die Schokolade, Sahne und das Ei in jeweils eine Schüssel geben. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Das Ei in der Schüssel als erste auf dem Wasserbad warm schlagen (60-70°). **Vorsicht:** Rührei-Gefahr! Daher das Ei im Wechsel über und neben dem Wasserbad schaumig (cremig) schlagen. Die Schüssel mit dem Ei beiseitestellen und nun die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen lassen. Währenddessen die Sahne leicht steif (cremig) schlagen, keine Schlagsahnekonsistenz.

Wenn die Schokolade warm ist, die Gelatine hinzufügen und auflösen. Anschließend das Ei und zuletzt die Sahne zufügen und homogen verrühren. In der Schüssel oder einem Spritzbeutel 30 Minuten kaltstellen.

Obsalat

Schneiden Sie das Obst nach belieben klein. Zerdrücken Sie die Blaubeeren und das Blatt Minze. Geben den Saft der halben Limette dazu und heben Sie das kleingeschnittene Obst unter. Garnieren Sie dann mit der Schokoladen Mousse.