Pomìto

MEERESFRÜCHTESALAT MIT TOMATEN-RÜHRTEIGSCHWÄMMCHEN UND FRITTIERTEN KAPERN

Vorbereitungszeit: 30 min
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

- Eier: 2
- Garnelen: 8
- Gewürzkräuter: Etwas
- Kapern: 50 g
- Krake: 500 g
- Lime: 1
- Mehl: 125 g
- Miesmuscheln: 500 g
- Sahne: 200 g
- Tintenfische: 4

Vorbereitung

Den Fisch jeweils putzen und separat kochen, damit der eigene Geschmack jeder einzelnen Art unversehrt bleibt. Wenn sie jeweils gar sind, alle Fischarten mit EVO-Öl, Lime und Pfeffer zusammen kochen.
In einen Minipimer-Becher 200 g **Pomìto Passierte Tomaten**, 1 ganzes Ei und 1 Eigelb, das Mehl und die Sahne geben.
Das Ganze verquirlen und in einen Sahnesiphon mit zwei Patronen gießen.
Mit dem Siphon Plastikbecher damit füllen und 30 Sek. im Mikrowellenofen backen. Somit werden herrliche kleine Tomaten-Rührteigschwämmchen zubereitet.
Das Gericht mit einer Handvoll frittierter Kapern und Gewürzkräuter servieren.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

L+ Passierte Tomaten 200g