



# La sélection du Chef®

Leidenschaftlicher

## Geschmack!

### Maestria Tomaten-Terrine, sphärisierter Mozzarella

Rezept aus der Molekularküche



Maestria F1

FÜR 10 PERSONEN

#### Tomatenterrine:

- 700 g Maestria F1 Tomaten
- 700 g Noire de Crimée Tomaten
- 700 g Ananas Tomaten
- 700 g Green Zebra Tomaten

#### Mozzarella Sphärisierung:

- 2 g Glice (Monoglycerid)
- 2 g Sucro (Sucroester)
- 2 g Gluco (Kalziumgluconolactat)
- 2 g Xanthan
- 200 g Mozzarella
- 100 g heller Geflügelfond

#### Alginbad:

- 2 l Wasser
- 16 g Algin (Natriumalginat)



## Olivier Nasti

### Restauranthaber in Kaisersberg(Fr)

Olivier Nasti, 2007 mit dem Titel „Beste Handwerker Frankreichs“ ausgezeichnet, ist ein Koch der Moderne, der es versteht, Geschichte und Tradition in einer zeitgenössischen Vision der Küche zu vereinen. Olivier Nasti ist einer der führenden Küchenchefs der jungen französischen Küche. Sein Restaurant „Le Chambard“ ist seit 2004 mit einem Stern ausgezeichnet.

Le Chambard - 9, rue du Général de Gaulle - 68240 Kaisersberg  
[www.lechambard.fr](http://www.lechambard.fr)



# Maestria Tomaten-Terrine, sphärisierter Mozzarella

## Rezept aus der Molekularküche

### 1 Für die Terrine:

Tomaten häuten, entkernen, würzen. Die verschiedenen Tomaten gleichmäßig schichten, auspressen.

### 2 Zubereitung des Alginbads:

Wasser und Algin mit einem Schneebesen vermischen.

### 3 Sphärisierung des Mozzarellas:

Mozzarella und das auf 50 °C erhitze Glice mixen, würzen. Sucro und den hellen Geflügelfond in einem Topf erhitzen. Beide Massen vermischen, Xanthan und Gluco hinzufügen. Durch ein Sieb streichen.

4 Die Sphärisierung mit Hilfe geeigneter Löffel vornehmen.

### 5 Serviervorschlag:

Eine dicke Scheibe Tomatenterrine mit der Mozzarellacreme garnieren.



Für weitere Rezepte,  
Kulturtipps und eine Übersicht  
aller Verkaufsstandorte, werfen Sie einen Blick auf

[www.la-selection-du-chef.com](http://www.la-selection-du-chef.com)