



La sélection du Chef®

Leidenschaftlicher

Geschmack!

Tomate und Mozzarella im neuen Look



© Le Favre d'Anne

FÜR 6 PERSONEN

- 18 Tomaten Trilly F1
also 3 pro Person
- 150 g Büffelmozzarella
- 2 Blatt Gelatine
- 1 Bund Basilikum



Trilly F1



Pascal Favre d'Anne

Restaurantinhaber in Angers (Fr)



Pascal Favre d'Anne stammt ursprünglich aus der Savoie, begann seine Karriere bei Spitzenkoch Marc Veyrat in Annecy und arbeitete anschließend für die französische Botschaft in Bogota. Bei seiner Rückkehr nach Frankreich 2006, eröffnete er gemeinsam mit seiner Frau Mathilde ein eigenes Restaurant in Angers. Im Zentrum der Stadt, gegenüber von Schloss und Kathedrale bietet «Le Favre d'Anne» eine ebenso erfindungsreiche wie kreative Speisekarte.

Le Favre d'Anne - 18 quai des Carmes - 49100 ANGERS
www.lefavredanne.fr



Tomate und Mozzarella im neuen Look

- 1 Tauchen Sie das Basilikum 30 Sekunden lang in einen Topf mit kochendem Wasser, anschließend abtropfen lassen und fein hacken.
- 2 Höhlen Sie die Tomaten aus, beginnen Sie an der dem Stielansatz gegenüberliegenden Seite.
- 3 Mischen Sie den Inhalt der Tomaten mit dem Basilikum, lassen Sie alles einige Minuten kochen bis die Flüssigkeit komplett verdampft ist, würzen Sie nach Ihrem Geschmack und füllen Sie die Tomaten mit der Masse.
- 4 Lassen Sie den Mozzarella bei niedriger Temperatur schmelzen, fügen Sie die in kaltem Wasser eingeweichten Gelatineblätter hinzu und bedecken Sie die Tomaten mit dieser Mischung.
- 5 Wiederholen Sie diesen Vorgang 3 Mal; lassen Sie die Schichten zwischendurch abkühlen.



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

www.la-selection-du-chef.com