



## LA CAPRESE DI MARE

Rezept von Ernst Friedrich Knam, L'Antica arte del Dolce in Milano  
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia“ 2008 in der Kategorie „Ausgebildete“

### Oliven-Rosmarin Tartelettes mit frischen Scampi, Bueffelmozzarella, confierte Zuckertomaten, Erbsensaft und Zitronen-Olivenoel

#### Zutaten:

##### Caprese di mare

- 30 frische Scampi
- 30 kleine Zuckertomaten
- 300g frischer Bueffelmozzarella
- 1 frische Zitrone
- 50g Zucker
- Kaltgepresstes Extra Vergine Olivenöl
- 300g Erbsen frisch oder TK
- Tradizionaler Balsamicoessig 24 Jahre
- Maldonsalz
- Weisser Sarawakpfeffer
- 30 Stk. kleine frittierte Basilikumblätter



#### Caprese di mare:

##### Zubereitung:

Die Zitrone dünn schälen und in Zests schneiden. Dann Zucker mit 150 ml Wasser aufkochen und die Zests darin blanchieren. Wenn sie weich sind, diese heraus nehmen und den Sirup einkochen bis auf ein Drittel. Die Zests wieder einlegen.

Die Tomaten waschen und mit Olivenöl und Maldonsalz bestreuen und im Ofen bei ca. 140°C und 90°C confieren.

Die Scampi aislösen und vom Darm befreien.

Die Erbsen mit der kleingeschnittenen Schalotte und Wasser ca. 5min kochen lassen, pürieren und durch ein Haarsieb passieren. Den Erbsensaft kaltstellen.





Anrichten:

Die Tartelettes wie im Foto mit je einer in halb geschnittenen Zuckertomate, Büffelmozzarella und Scampo füllen. Mit einer Zitronenzest und Basilikumblatt dekorieren. Leicht mit Olivenöl und Maldonsalz verfeinern. Immer 3 Stück auf einem Teller setzen. Mit dem Erbsensaft und Balsamicoessig anrichten. Das Olivenöl mit dem Zitronensaft mischen und damit alles beträufeln. Zum Schluss mit dem Sarawakpfeffer ausgarnieren.

