

## Insalata-Caprese-Terrine von der San Marzano mit Büffelmozzarella und Kaviar von altem Balsamico

### Zutaten:

75g Wildkräutersalat  
100ml Balsamico  
2g Agar Agar  
4-5 Marzanotomaten  
1 Büffelmozzarella  
Basilikum  
Olivenöl  
3 Blatt Gelatine



### Zubereitung:

Ca. 500ml Olivenöl in einem hohen Gefäß für 1 Stunde kaltstellen.

Tomaten vierteln, entkernen und häuten. Die Abschnitte zusammen mit 250ml einmal in einem kleinen Topf aufkochen und für 20-30 Minuten ziehen lassen.

Gelatine im kalten Wasser einweichen.

Balsamico zusammen mit dem Agar Agar aufkochen und im Anschluss direkt in ein kleines Gläschen abfüllen. Mit einer Pipette oder Spritze kleine Perlen in das gekühlte Olivenöl tropfen lassen.

Den Balsamicokaviar mit einem Haarsieb absieben, dabei das Olivenöl auffangen und den Kaviar in kaltem Wasser beiseitestellen.

Die eingeweichte Gelatine in den abgeseihten Tomatensud geben und verrühren.

Die Kaffeetassen oder Terrinenform mit den Tomatenfilets auslegen. Dann mit Basilikumblätter auslegen. Büffelmozzarella einlegen, dann wieder Tomate, Basilikum und Büffelmozzarella. Die letzte Schicht ist dann Tomate, die dann etwas über den Rand der Tasse oder Terrine stehen sollte. Den lauwarmen Tomatensud solange in die Terrine füllen bis diese voll ist. Unter Druck für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Blütensalat leicht marinieren und auf einem Teller anrichten.

Die Terrine für einen kurzen Moment in heißes Wasser tauchen um sie im Anschluss stürzen zu können. Entweder Scheiben schneiden oder halbieren und auf dem Salat anrichten.

Mit dem Balsamicokaviar garnieren.