

GEFÜLLTE TOMATEN MIT EIERSCHWÄMMEN AN RAHMSAUCE

4 PERSONEN

ZUTATEN

GEFÜLLTE TOMATEN MIT EIERSCHWÄMMEN AN RAHMSAUCE

- 8 Tomaten, gross
- 250 g *Rinderhack
- 250 g *gehacktes Kalbfleisch
- 100 g *Speck, durchwachsen, durch den Fleischwolf gedreht
- 2 *Schalotten, geschält, fein gehackt, konfiert
- 1 *Ei
- 2 Toastbrotstücken ohne Rinde, gewürfelt in Milch eingeweicht
- Bratbutter
- Maggikraut
- 2 dl Rahm
- 300 g Eierschwämme, küchenfertig
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Sojasauce
- Piment d'Espelette

ZUBEREITUNG

GEFÜLLTE TOMATEN MIT EIERSCHWÄMMEN AN RAHMSAUCE

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Tomaten auf der Stielseite einen Deckel abschneiden und mit einem Esslöffel vorsichtig aushöhlen. Aus den *Zutaten die Füllmasse herstellen. Das Brot ausdrücken und mit der Farce mischen. Mit Fleur de Sel, Pfeffer, Sojasauce und Piment d'Espelette abschmecken. Die Tomaten mit der Fleischfarce füllen und mit den Deckeln verschliessen. Eine Gratinform mit Bratbutter ausstreichen, die Tomaten nebeneinander in die Form setzen. Maggikraut nach Belieben hinzufügen und mit dem Rahm umgiessen und im Backofen je nach Grösse ca. 30 Minuten garen. Die Eierschwämme à la minute in heisser Butter scharf anbraten und über die gegarten Tomaten streuen. Dazu passt Reis.

Rezept von Marion Michels

