

Gefüllte Tomaten mit Basilikumkruste

Zutaten für 2 Portionen oder 4 Portionen als Vorspeise:

2 Scheiben Toastbrot,

75 g Basilikum-Pesto

Zutaten für die Tomaten:

4 Fleischtomaten,

250 Kabeljaufilet,

1 Knoblauchzehe,

50 g Creme double,

Salz,

Pfeffer,

Saft von ½ Zitrone,

3 EL Olivenöl,

¼ l Wasser,

Zubereitung :

Für die gefüllten Tomaten die Basilikum-Kruste vorbereiten: Dazu die Toastbrotsscheiben im Toaster mittelbraun tosten. Erkalten lassen und mit dem Mixer klein hacken. Dann das Basilikum-Pesto dazu rühren. Die Tomaten waschen, trocken tupfen. Das obere Viertel der Tomaten abschneiden. Dann die Tomaten vorsichtig aushöhlen. Das Fischfilet kurz abbrausen, trocken tupfen und klein würfeln. Das Wasser erhitzen, salzen und etwas Zitronensaft zugeben. Die Fischwürfel hineingeben und 1 Min. ziehen lassen.

Mit der Schöpfkelle herausnehmen und auskühlen lassen.

Nun die Knoblauchzehe enthäuten und zu den Fischwürfeln pressen. Mit Creme double und gemahlenen Pfeffer würzen. Elektro-Ofen auf 225 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Tomaten mit dem Fischragout füllen und mit ca. ½ cm Krustenmasse bedecken. Nun die Tomaten in eine mit Olivenöl ausgefettete Auflaufform setzen und bei 225 Grad ca. 20 Min. backen. Die Deckel der Tomaten legen Sie daneben und können damit nachher die Tomaten schön dekoriert servieren mit etwas frischen Basilikum.

Zu den gefüllten Tomaten reichen Sie Stangenweißbrot bzw. Baguette.

