

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109  
4810 Gmunden  
[www.gruenberg.at](http://www.gruenberg.at)  
[gruenberg@vpn.at](mailto:gruenberg@vpn.at)  
Tel. 07612 77700



## Gefüllte Tomaten in Basilikumsauce

8 reife Tomaten

Salz, weißer Pfeffer

10 g Butter, 1 Essl. Olivenöl

Tomaten über Kreuz einschneiden, blanchieren, häuten und aushöhlen. Würzen, Mousse mit Spritzsack einfüllen und in Butter mit Öl im Ofen ca 15 Min. bei 220 °garen.

### Für die Füllung

100 g Lachs- oder Fischabschnitte

Salz, Pfeffer, Cayenne, Prise Muskat

120 g dickflüssiges Obers

1 Ei

sämtliche Zutaten cuttern und durch ein Haarsieb streichen, Lachsstücke unterheben, auf Eis kalt stellen.

30 g Lachs in Würfel

### Für die Basilikumsauce

10 g Schalotten

1 cl Vermouth

5 cl trockener Weißwein

1 Tl. Obers

60 g Butter

Salz, Cayenne

4 Blatt Basilikum

1 Essl. geschlagenes Obers

Schalotten klein würfelig anschwitzen, mit Flüssigkeiten aufgießen und auf 1/3 einkochen lassen. zuletzt flüssiges Obers und Butterstücke dazu und mixen. abschmecken und mixen.

Anstelle dieser Sauce Grundsauce verwenden, mit anderen Kräutern oder Gemüsestreifen variieren.

### Andere Fülle:

Zucchiniwürfel mit Schalotten anschwitzen, Tomatenwürfel oder anderes Gemüse dazu, mit frischem Basilikum, Salz, Pfeffer würzen, Schafkäse-, Ziegen- oder Mozzarella würfel darunter mengen und in die Tomaten Füllen, eventuell gratinieren.

### a la Mario

Rindfleisch roh rösten, brunnoise von Zwiebel und Gemüse, Paprika, Zucchini, Tomaten, Knoblauch dazu, italienische Gewürze, Masse überkühlen lassen, gekochte, gehackte Eier und passierte Kartoffeln unter die Masse mischen in die Tomaten füllen und in Butter kurz braten.