

Büffelmozzarella kaltgeräuchert mediterran angemacht auf Cocktailtomaten



Menge:

Kapazität im HELIA24:

Kapazität im HELIA48:

Vorbereitungszeit:

Gesamtzeit:

1 Portion für 2 Personen

ca. 18-20 Portionen

ca. 36 bis 40 Portionen

10 Minuten

30 Minuten

Zutaten (für 1 Portion)

1 Büffelmozzarella à ca. 300 g

ca. 12-14 Cocktailtomaten

Olivenöl, Himbeeressig

Meersalz, Pfeffer

Basilikum

Anleitung:

Der Büffelmozzarella wird ca. 30 Minuten kalt im HELIA SMOKER geräuchert, wie folgt:

Räucherpfännchen mit Buchenholzmehl halb befüllen (ca. 1 Esslöffel Wasser darauf)

Räucherpfännchen auf die Heizspirale des kalten HELIA SMOKER stellen, Ofentür schließen und die mittlere Zeitschaltuhr auf 15 Minuten stellen.

Dann den Flachrost auf die Tropfschale legen und den Büffelmozzarella auf dem Flachrost platzieren. Das Ganze in die obere Schiene des Ofens schieben, Tür schließen und Signuhr (unten) auf 30 Minuten stellen.

In der Zwischenzeit Cocktailtomaten halbieren mit Olivenöl, Himbeeressig, Meersalz und Pfeffer (evtl. weitere Gewürze nach Belieben) marinieren. Basilikum kleinschneiden.

Büffelmozzarella aus dem Ofen nehmen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zusammen mit den marinierten Cocktailtomaten - FERTIG ist der mediterrane Räuchergenuss.

Guten Appetit!

