

Rezept

Schräger Tomatenpudding

Ein Rezept von Schräger Tomatenpudding, am 28.06.2026

Zutaten

300 g sonnengereifte Tomaten	5 Blatt weiße Gelatine
4 EL frisch gepresster Zitronensaft	6 EL Olivenöl
1 Prise Zucker	Salz
Pfeffer aus der Mühle	200 g Sahne
1 Avocado	1 kleine rote Zwiebel
1 kleine Peperoni (nach Belieben)	8 geschälte gegarte Garnelen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Tomaten auf der glatten Seite kreuzweise einritzen, kurz in das heiße Wasser geben, herausnehmen, mit sehr kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Tomaten quer halbieren und die Samenkerne entfernen. Kochwasser aufheben.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ca. 5 Min. quellen lassen. Inzwischen Kühlschrank so präparieren, dass die Gläser mit dem Tomatenpüree schräg hineingestellt werden können und diese Position beibehalten.
3. Tomaten mit 2 EL Zitronensaft und 3 EL Öl im Mixer pürieren. Gelatine in 4-5 EL heißem Tomatenkochwasser auflösen, gründlich unter Tomatenpüree rühren. Mit Zucker, Salz, Pfeffer würzen. Sahne steif schlagen, unterheben. Das Tomatenpüree nach und nach in hübsche Gläser füllen, die man dabei schräg hält. Gläser in dieser schrägen Position in den vorbereiteten Kühlschrank stellen. Den Pudding in ca. 3 Std. fest werden lassen.
4. Kurz vor dem Servieren die Avocado schälen, halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Die Peperoni waschen, entstielen und fein hacken. (Wer es nicht scharf mag, kann die Peperoni einfach weglassen.) Falls nötig, die Garnelen am Rücken längs einschneiden und die Därme entfernen. Die Garnelen in kleine Würfel schneiden. Alles mischen, mit übrigem Zitronensaft und Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Gläser aus dem Kühlschrank holen und die Avocado-Garnelen-Mischung auf den schrägen Tomatenpuddings verteilen, gleich servieren.