

Tomatenessenz

Zutaten

2 kg	sehr aromatische Tomaten
2 EL	Tomatenmark
50 g	Wurzelwerk (Lauch, Sellerie, Karotte); ungefähre Menge Meersalz
2 EL	Olivenöl frischer Basilikum; Menge nach Belieben
2 Zweige	Thymian
2 Zweige	Rosmarin

Zubereitung

Tomaten waschen. Mit einem Messer in die Schale ein Kreuz ritzen. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen und häuten. Wurzelgemüse klein schneiden und blanchieren, das Wasser abseihen. Tomatenmark und Wurzelgemüse mischen. Tomaten, Tomatenmark mit dem Gemüse, Olivenöl, Thymian und Rosmarin, Basilikum und Meersalz pürieren. Das Ganze sollte fein gemixt sein.

Einen Sieb über eine Schüssel oder einen Topf hängen und mit einem Mulltuch oder dünnem Geschirrtuch auslegen. Die Tomatenmasse darauf schütten, Tuch zudrehen und über Nacht abtropfen lassen. Am nächsten Tag das Tuch in dem Sieb ausquetschen, damit die Essenz Farbe bekommt. Das geht am besten mit einem runden, schweren Gegenstand wie einem runden Fleischklopper. Ordentlich drücken und quetschen. Danach abschmecken und eventuell mit Meersalz nachwürzen.

Dazu kann man Croutons, Bruschetta, Tomaten-, Mozzarella-, Basilikumbaguette (warm aus dem Ofen) oder andere Dinge reichen. Das Süppchen schmeckt kalt und warm.

Tomatenciabatta

Zutaten

4	Ciabatta
20	Tomaten
16 Blätter	frisches Basilikum
8	Knoblauchzehen
	Salz
	Pfeffer
	Olivenöl
	geriebener Parmesan

Zubereitung

Zunächst halbiert man das Ciabatta horizontal und schneidet es dann in eine beliebig große Scheibe; die Menge der Zutaten variiert durch die Größe der Scheibe.

Die Tomaten werden geviertelt, entkernt und in Würfel geschnitten. Danach werden diese in eine Schüssel gegeben. Nun wird das Basilikum fein gehackt und zu den Tomaten gegeben. Das Gleiche geschieht mit dem Knoblauch.

Man verrührt das Tomaten-Basilikum-Knoblauch-Gemisch nun und würzt es mit Salz, Pfeffer und Oregano. Dabei ruhig etwas mehr Salz benutzen, da die Tomaten ordentlich Salz vertragen können.

Man rührt die Masse noch einmal um und gibt nun etwas Olivenöl hinzu. Die Masse sollte jedoch nicht in dem Olivenöl baden. Jede Zutat sollte nur so gerade eben von einem Ölfilm bedeckt sein.

Man rührt erneut alles um und verteilt die Masse dann großzügig auf dem Ciabatta. Das Ciabatta kann nach Belieben zuvor noch ein paar Tropfen Öl abbekommen. Jetzt gibt man geriebenen Käse über die Masse. Wenn man italienischer kochen möchte, kann man auch Mozzarella zerrupfen und drüber geben.

Das Ganze schiebt man dann bei 180°C Ober-/Unterhitze in den vorgeheizten Ofen. Nach 8 bis 10 Minuten nachschauen. Je nachdem, wie der Käse verlaufen ist, kann man es nun aus dem Ofen nehmen und servieren.

Tomaten-Mozarella-Salat

Zutaten

4	Tomaten
600 g	Mozzarella
1 Bund	Basilikum
	Olivenöl
	Balsamico
	schwarzer Pfeffer
	Salz

Zubereitung

Die Tomaten und den Mozzarella in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese auf einen flachen Teller nebeneinander verteilen, danach mit Olivenöl und etwas Balsamico begießen. Danach mit Oregano, Salz und Pfeffer bestreuen, etwa zehn Minuten ziehen lassen und vor dem Servieren mit den frischen Basilikumblättern garnieren. Dazu geröstetes Brot, Toastbrot oder Baguette.