

Tomaten-Soße

Für 4 Personen

30 ml Olivenöl	2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
3 EL Tomatenmark	30 g Zucker	40 ml Balsamico bianco
500 ml Tomatensaft	2 Zweige Thymian	5 Tomaten
10 Blättchen Basilikum	Salz	Pfeffer

Das Olivenöl erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anbraten. Tomatenmark und Zucker zugeben, leicht karamellisieren und mit Balsamico und Tomatensaft aufgießen. Thymianblätter von den Stielen zupfen, zugeben und die Soße einkochen lassen. Die Tomaten häuten. Dafür kurz in kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, Haut abziehen, Tomaten vierteln und das Kerngehäuse entkernen. Die Tomatenfilets in Streifen schneiden und zu der Tomatensoße geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss das Basilikum unterrühren.

Johann Lafer am 12. September 2008