

Tomaten-Essenz

Für 10 Portionen

500 g reife Tomaten	1,25 kg Dosen-Tomaten	3,5 l Wasser
2 - 3 handvoll Eis	1 Zwiebel	1,5 EL Meersalz
1 EL Zucker	1/2 TL gemahlener Pfeffer	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian	1 kl. Zweig Rosmarin	6 Stängel Petersilie
6 Stängel Basilikum	1 Lorbeerblatt	

Die Tomaten waschen und die Strünke entfernen. Tomaten in grobe Stücke schneiden. Die Tomaten aus der Dose samt den frischen mixen und in einen großen Topf geben. Wasser und gestoßenes Eis zufügen.

Zwiebel schälen, grob schneiden und zugeben.

Salz, Zucker, Pfeffer, eine angedrückte Knoblauchzehe und die Kräuter zugeben.

Alles einmal aufkochen lassen und danach etwa 2-3 Stunden im offenen Topf leise köcheln lassen, bis sich die Essenz geklärt hat.

Nach dem Aufkochen nicht mehr umrühren. Die fertige Tomatenessenz durch ein mit einem Passiertuch ausgekleidetes Sieb gießen. Auch wenn die Mengen sehr hoch erscheinen, sollten diese besser nicht reduziert werden, denn das Aroma der Essenz entfaltet sich wirklich intensiv erst in dieser Üppigkeit. Die fertige Essenz nach dem Erkalten in kleinen Portionen einfrieren; sie ist eine aromatische Grundlage für z.B. Suppen und Soßen.

Frank Buchholz am 28. Juli 2014