

Öhmchens Tomaten-Basilikum-Butter auf Röstbrot

Für zwei Personen

Für die Tomaten-Basilikumbutter:

250 g Butter

100 g Tomatenmark

2-4 Knoblauchzehen

1 Orange

15 Blätter Basilikum

5 g Salz

Pfeffer

Für das Röstbrot:

1 Ciabatta

Die Butter mit einem Handrührgerät weiß aufschlagen. Sie ist so auch im kalten Zustand streichfähiger und haftet z.B. beim Gratinieren länger auf dem Gargut.

Knoblauch abziehen und reiben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Butter zusammen mit Basilikum, Knoblauch, Tomatenmark, Orangenabrieb und Salz verrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Sie erzielen eine gute Grundwürzung, wenn Sie auf 1 Kilogramm Masse, z.B. Butter, 20 Gramm Salz geben. Bei dieser Tomatenbutter kommen auf 250 Gramm Butter also 5 Gramm Salz.

Übrigens: In Backpapier eingewickelt lässt sich die Tomaten Basilikumbutter wunderbar einfrieren.

Für das Röstbrot:

Ciabatta in Scheiben schneiden und in einer Grillpfanne kross mit Muster angrillen. Je nach Gusto dick oder dünn mit der Tomaten- Basilikumbutter bestreichen.

Mario Kotaska am 26. Mai 2022