

Tomatenessenz - ein Basisrezept von Hans Haas



Die Tomate fand nach der Entdeckung Amerikas langsam Einzug in Europa. Heute ist sie mit einem Verzehr von über 20 Kilo pro Person und Jahr das beliebteste Gemüse in Deutschland.

Zutaten:



1,25 kg Tomaten aus der Dose

500 g sehr reife Tomaten, grob geschnitten, ohne Stängelansätze

3 ½ l Wasser

2-3 Handvoll gestoßenes Eis

1 Zwiebel, grob geschnitten

1 ½ EL Meersalz

1 EL Zucker

½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

2 Zweige Thymian

1 kleiner Zweig Rosmarin

6-7 Stängel Petersilie
6-7 Stängel Basilikum
1 Lorbeerblatt
1 Knoblauchzehe, angedrückt

Tipps von Hans Haas:

- Auch wenn Ihnen die Mengen sehr hoch erscheinen – reduzieren Sie sie besser nicht, denn das Aroma der Essenz kann sich erst in dieser Üppigkeit wirklich intensiv entfalten. Sie ist eine aromatische Grundlage für Suppen, Saucen, Fonds, aber auch – in Eiswürfelgröße zugefügt – das Aroma-i-Tüpfelchen für viele andere Gerichte.
- Die Essenz eignet sich wunderbar zum Einfrieren und Einwecken. Abgefüllt in Gläsern hält sie sich im Kühlschrank ca. 10 bis 14 Tage. Alternativ die Essenz nach dem Erkalten in kleinen Portionen einfrieren.

Zubereitung (Zubereitungszeit insgesamt ca. 3 Stunden, inklusive 2,5 Stunden köcheln lassen):



Alle Tomaten in einen großen Topf geben, Wasser und gestoßenes Eis zufügen. Mit den restlichen Zutaten vermischen.



Einmal aufkochen lassen und danach etwa 2 bis 3 Stunden im offenen Topf leicht köcheln, bis sich die Essenz geklärt hat (sie wird klar, man kann auf den Topfboden sehen). Dafür ist es wichtig nach dem Aufkochen nicht mehr umzurühren.



Die fertige Tomatenessenz durch ein mit einem Passiertuch ausgekleidetes Sieb gießen.

Viel Freude bei der weiteren Verwendung der Tomatenssenz.
