

Tomaten-Soße

Für 4 Personen

450 g Kirschtomaten	2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ scharfe Chilischote
150 ml Olivenöl	Meersalz	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
50 ml Weißwein	60 ml Gemüsebrühe	50 g Pecorinospäne

250 g Tomaten waschen, trockenreiben und klein schneiden. Knoblauch schälen. Chilischote hacken. Die ganzen Zehen mit der Chilischote und 2 EL Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Knoblauch entfernen, Tomaten zugeben und um die Hälfte einkochen lassen. Die Masse pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz abschmecken. Sauce in zurück in den Topf geben.

Das Basilikum abspülen und trocken schütteln. Mit einer Prise Salz und ca. 100 ml Olivenöl zu einer flüssigen Sauce pürieren.

Übrige Kirschtomaten in kochendem Wasser blanchieren, häuten, vierteln und entkernen. 2 EL Olivenöl in einer breiten Pfanne erhitzen. Tomaten darin anbraten. Mit Weißwein ablöschen und einköcheln lassen. Brühe zufügen, kurz aufkochen und würzen.

Tomatensauce mit Basilikum und geräucherten Pecorinospänen anrichten.

Sören Anders am 06. Mai 2013