

Tomaten-Soße

Für 4 Personen

1 Dose Tomaten, geschält	250 ml Rotwein	1 Schote Chili
1 Spritzer Tabasco	1 Bund Basilikum	1 Zweig Rosmarin
1 Bund Thymian	1 Bund Oregano	1 Bund Petersilie
1 Orange	2 EL Puderzucker	1 Gläschen Kapern
200 g Gorgonzola	2 Lorbeerblätter	Arganöl
Salz	Pfeffer	Aceto Balsamico

Den Saft der Orange auspressen. Basilikum, Thymian, Oregano und Petersilie waschen und klein hacken. Tomaten in Rotwein, einer Chilischote, ein wenig Tabasco, Basilikum, Thymian, Oregano, Petersilie, Lorbeerblättern, etwas Aceto Balsamico, Arganöl und dem Saft der Orange aufkochen lassen. Dann Rosmarin hinzugeben und nur ganz kurz mitkochen lassen. Die Soße anschließend durch ein feines Sieb geben. Um die Schärfe der Soße etwas zu nehmen wird Puderzucker karamellisiert und in die Soße gegeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Horst Lichter am 22. August 2008