

Tomatensugo

Für 60 g:

1 kg Strauchtomaten
18 g rote Chili
55 g Bananenschalotten
5 g Knoblauch
40 ml natives Olivenöl
300 ml Gemüsefond
5 g grobes Ursalz
0,5 schwarzer Pfeffer
2 g Basilikum
8 g brauner Rohrzucker
5 ml Limettensaft

Zubereitung:

Tomaten waschen und Strunk entfernen. Anschließend vierteln, Kerngehäuse entfernen und für Weiterverarbeitung bereit halten. Tomatenfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Kerngehäuse in einer Küchenmaschine kurz anmixen, in einem Sieb abtropfen lassen und den entstandenen Fond auffangen.

Chilischoten waschen, Kerngehäuse entfernen und in feine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und im heißen Olivenöl farblos anschwitzen. Tomaten- und Chiliwürfel dazugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Mit Gemüse- und Tomatenfond auffüllen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, feingezupfte Basilikumplättchen unterheben und bei milder Hitze einige Minuten köcheln. Dabei den Fond reduzieren lassen. Zum Schluss mit braunem Rohrzucker und Limettensaft abschmecken und nach Belieben würzen.