

Tomatenragout

Tomate häuten, vierteln, Kerngehäuse rausschneiden, so dass nur Tomatenfleisch übrig bleibt. Man könnte Kerngehäuse drin lassen, aber das würde beim Erhitzen unterschiedlich schnell garen. Kerngehäuse kann aufgehoben werden und z.B. für Suppe oder Saucen verwendet werden..

Tomatenfleisch in Streifen schneiden. Etwas Butter erhitzen, Tomatenstreifen dazu, etwas Salz, Salbeiblätter drüber zupfen, Rosmarin, Thymian, Oregano im ganzen Büschel reingeben, diese Kräuter ein wenig in der Pfanne reiben. Durch das heiße Öl in der Pfanne lösen sich die ätherischen Öle, der Geschmack ist in der Pfanne, Kräuterbüschel rausnehmen, Ragout ist fertig.

Tomaten-Creme aus dem „Sahne-Sprüher“

Abgeschnittene Kerngehäuse in Mixbecher durchmischen, durch Haarsieb in Topf geben, etwas Olivenöl dazu, etwas Ketchup dazu (Ketchup gibt Süße und Farbe und ist feiner als Tomatenmark, Tomatenmark wäre dafür zu grob.)

Sahne dazu (ca. 1:1 Flüssigkeit im Topf und Sahne), gaaaaanz wenig Trüffelöl dazu. (ACHTUNG: Trüffelöl schmeckt sehr intensiv und wird sehr schnell ranzig. Daher nach dem ersten Öffnen immer einfrieren bis es wieder benötigt wird.)

Masse abkühlen lassen, in Sahne-Sprüher geben und als Tomatencreme zu Gerichten reichen.

Tomaten schälen oder nicht?

Tomaten blanchieren oder Tomatensalat: mit oder ohne Haut? Haut kann gern dran bleiben, selbst wenn Körper sie nicht verdaut dient sie als reiner Ballaststoff.

Bei einigen Gerichten schmecken geschälte Tomaten jedoch besser, z.B. bei Tomatenragout oder überall da, wo Tomaten in größeren Stücken zu Gerichten dazugegeben werden (z.B. Ratatouille), weil sich dort beim Kochvorgang die Haut sowieso lösen würde. Dann sieht es so einfach besser aus.

Tomaten schälen:

Strunk mit Rundbewegung ausschneiden.

Wenn das Messer nicht scharf genug ist, Sterntülle vom Spritzbeutel verwenden (falls Metall). Eine Tomate nach der anderen mit Sterntülle vom Strunk befreien (Tülle dazwischen nicht leeren, Strunke rutschen ja immer nach und fallen dann irgendwann hinten raus.

Tomate an der Oberseite über Kreuz einritzen (nur die Haut, nicht das Fleisch).

Tomaten ganz kurz in kochendes Wasser legen, dann in Eiswasser "abschrecken".

Nun kann man Haut leicht abziehen.