



Sie fragen, wir antworten.

Liebe Leserin, lieber Leser

Viele von Ihnen nutzen sie regelmässig, anderen ist sie weniger präsent: unsere Kochberatung, die allen Abonentinnen und Abonnenten gratis zur Verfügung steht. Rufen Sie uns an oder senden Sie uns ein E-Mail. Wir helfen Ihnen gerne mit Tipps und Tricks.

Ihr SAISON-KÜCHE-Team

Tomatenkonzentrat für alle Fälle

Im «Huuswurz»-Bericht in der Juni-Nummer spricht Frau Herzog davon, dass sie ihre Tomaten zu Konzentrat einkocht. Hätten Sie da vielleicht ein Rezept?

Christoph H., Brugg

Dora Herzog verarbeitet aromatische Sommer-tomaten zu Saucen, die sie einfriert. Das Rezept der SAISON-KÜCHE kann als Basis für Pasta-Saucen, Pizzabelag, usw. dienen:

Super-Sugo

für ca. 10 Portionen à 250 g

3 kg vollreife Tomaten, 0,5 dl Olivenöl, 50 g Frühstücksspeck in Streifen, 200 g gehackte Schalotten, 2 gepresste Knoblauchzehen, 2 Lorbeerblätter, 3 Nelken, 1 Rosmarin-zweig, 4 Thymianzweige, 280 g Tomaten-püree, 1 EL Zucker, 3 dl Rotwein, Salz, Pfeffer. Tomaten achteln. Im heissen Öl Speck glasig dünsten. Schalotten, Knoblauch, Lorbeer, Nelken und Kräuter begeben, mitdünsten. Tomatenpüree, Zucker und einen kleinen Teil der Tomaten dazugeben, rösten, ohne das Püree anbrennen zu lassen. Mit Rotwein ablöschen, die restlichen Tomaten begeben und langsam aufkochen. Bei kleiner Hitze nicht ganz zugedeckt 3–4 Stunden sanft köcheln lassen. Salzen, pfeffern, durch das Passe-vite treiben und auskühlen lassen. In Portionen tiefkühlen.

Korrigenda Kefen

In der Juni-Ausgabe schrieben wir auf Seite 4, dass man Kefen nicht tiefkühlen könne. Dies trifft nur auf rohe Kefen zu. Blanchiert, also ca. 3 Minuten gekocht, dann kalt abgeschreckt, eignen sich Kefen hervorragend zum Einfrieren.

Raffinierte Gewürzöle

Gewürzöle verwandeln jeden Salat in eine einzigartige Delikatesse. Sie schmecken aber auch hervorragend auf einer Bruschetta oder verleihen Gemüse den nötigen Pepp. Und in dekorative Flaschen abgefüllt, erfreuen sie als Mitbringsel jede Gastgeberin. Beachtet man einige Grundregeln, ist die Herstellung eines eigenen Gewürzöls kein Problem.

Sauberkeit

Alle Geräte für die Verarbeitung, auch Lappen und Geschirrtücher, müssen absolut sauber sein. Als Gefässe kommen Glasflaschen mit Verschluss in Frage, die zuvor sterilisiert werden müssen: 10 Minuten im strudelnden Wasser sterilisieren oder auf einem mit Backpapier belegten Blech 10 Minuten in den 160 °C heissen Ofen stellen. Gummiringe vorher entfernen. Da die Öle nach dem Öffnen beschränkt haltbar sind, empfiehlt es sich, nur kleinere Mengen abzufüllen.

Frische und Qualität

Beim Öl wie bei den Aromaträgern sollte man auf beste Qualität achten. Da es durch die beigefügten Zutaten aromatisiert werden soll, verwendet man am besten ein Öl mit wenig Eigengeschmack, z.B. ein mildes Olivenöl oder das geschmacklich neutrale Sonnenblumenöl.

Würzen mit Kräutern

Die Beigabe von frischen Kräutern ist sehr wirkungsvoll. Zum Aromatisieren eignen sich zum Beispiel Lavendel, Currykraut, Estragon, Lorbeer, Rosmarin, Salbei oder Thymian. Für 5 dl Öl genügt 1 Kräuterzweig bzw. 1 Lorbeerblatt.

Zutaten phantasievoll kombinieren

Durch Kombination von verschiedenen Zutaten wie Fenchelkraut mit Zitronensaft, Knoblauch mit Zimtstange oder Pfefferkörner mit Peperoncini lassen sich sensationelle Resultate erzielen. Für 5 dl Öl reicht 1 Peperoncino.

Vorgehen

Aromaträger in die sterilisierten, noch heissen Flaschen geben, mit Öl auffüllen. Zum Konservieren 1/2 TL Salz auf 5 dl Öl dazugeben. Um eventuelle Luftblasen zu entfernen, die geschlossenen Flaschen leicht auf den Tisch schlagen. Nochmals öffnen, auffüllen und verschliessen.

Lagern

Die Öle müssen kühl und dunkel aufbewahrt werden. Die Zutaten sollten immer mit Öl bedeckt sein. Lange Kräuterstängel, wie zum Beispiel Rosmarin, gegebenenfalls entfernen. Falls sauber gearbeitet wurde, halten sich die Gewürzöle verschlossen ca. 6–12 Monate. Einmal geöffnet muss das Öl schnell verbraucht werden.

