

Schmortomaten mit in Butter gebratenen Kartoffelstückchen

Ode an die sonnengereifte Gartentomate

Zutaten pro Portion

450 g vollreife Gartentomaten (5 Stück)
300 g Kartoffeln (mehlig kochend)
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL Öl
30 g Butter



Zubereitung

Kartoffeln schälen und in Bissen-große Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser garen.

Tomaten 2 Minuten in kochendem Wasser blanchieren, abgießen, kalt abschrecken, schälen, in grobe Stücke schneiden – dabei den Strunk entfernen.

Öl in einer Pfanne stark erhitzen und die Tomaten darin solange schmoren, bis sie fast völlig zerfallen sind. Ordentlich salzen und pfeffern.

Fertig gegarte Kartoffeln abgießen, restliches Wasser auf der noch heißen Herdplatte abdampfen lassen und die Kartoffelstücke in ausgelassener Butter für ca. 5 min hellbraun und knusprig braten. Etwas salzen. Die Kartoffeln sollen knusprig-salzig-fettig sein.

Anmerkungen :

- Für eine kräftig tomatige Sauce benötigt man kräftig schmeckende Tomatensorten: z.B. ist Harzfeuer perfekt geeignet. Voll sonnengereifte Tomaten gibt es ab Mitte August.
- Die Tomatensoße schmeckt so kräftig, dass zusätzliche Aromen (z.B. von Fleisch) kaum eine Chance haben.
- Zwiebel oder andere Gewürze zerstören das volle Tomatenaroma. Bei diesem Rezept gilt die Prämisse: Weniger ist mehr!
- Diese Tomatensauce kann natürlich auch zu Nudeln verwendet werden. Da fehlt dann allerdings der knusprig-salzige Widerpart.