



TRAININGS SPECIAL 2.0

TOMATEN- CONSOMMÉ

ZUTATEN

120g	getrocknete Tomaten
1l	kaltes Wasser
1	Schalotte grob gehackt
1	Knoblauchzehe
	Staudensellerie
1	Lorbeerblatt
5-6	Pfefferkörner schwarz
	Salz evtl.
	Rosmarin
	Thymian

ZUBEREITUNG

Getrocknete Tomaten grob schneiden, kalt abspülen und mindestens 2-3 Stunden, besser über Nacht, in kaltem Wasser einweichen.

Tomaten samt Einweichwasser mit Schalotte, Knoblauch, Sellerie, Gewürzen und Kräutern in einen Topf geben. Langsam zum Köcheln bringen und 30-40 Minuten sanft ziehen lassen (nicht sprudelnd kochen).

Die gekochte Mischung mit einem Mixer oder Stabmixer fein pürieren. Ein feines Sieb mit einem Passiertuch, Mulltuch oder sehr feinem Küchentuch auslegen. Die pürierte Masse in das Sieb geben und ohne Druck mehrere Stunden abtropfen lassen. Nicht ausdrücken, da dies die Consomme trüb machen würde.

Den geklärten Sud vorsichtig mit Salz abschmecken. Optional ein paar Tropfen Zitronensaft oder Sherryessig hinzufügen, um die Frische zu unterstreichen.

SERVIERVORSCHLÄGE

mit Tomatenwürfeln, und Gemüsebrunoise und einem Basilikumschaum servieren