

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. Mai 2022 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Öhmchens Tomaten-Basilikumbutter auf Röstbrot

Zutaten für zwei Personen

Für die Tomaten-Basilikumbutter:

250 g Butter
 100 g Tomatenmark, dreifach
 konzentriert
 2-4 Knoblauchzehen
 1 Orange
 15 Blätter Basilikum
 5 g Salz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Butter mit einem Handrührgerät weiß aufschlagen. Sie ist so auch im kalten Zustand streichfähiger und haftet z.B. beim Gratинieren länger auf dem Gargut.

Knoblauch abziehen und reiben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Butter zusammen mit Basilikum, Knoblauch, Tomatenmark, Orangenabrieb und Salz verrühren und mit Pfeffer abschmecken.



Sie erzielen eine gute **Grundwürzung**, wenn Sie auf 1 Kilogramm Masse, z.B. Butter, 20 Gramm Salz geben. Bei dieser Tomatenbutter kommen auf 250 Gramm Butter also 5 Gramm Salz.

Übrigens: In Backpapier eingewickelt lässt sich die Tomaten-Basilikumbutter wunderbar einfrieren.

Für das Röstbrot:

1 Ciabatta

Ciabatta in Scheiben schneiden und in einer Grillpfanne kross mit Muster angrillen. Je nach Gusto dick oder dünn mit der Tomaten-Basilikumbutter bestreichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.