Tomaten-Estragon-Schaum

Zutaten

1

- 1 große Zwiebel
- 10 g Bresc gehackter Knoblauch
- 100 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 1 Dose geschälte Tomaten à 400 g
- 2 dl Schlagsahne
- ¼ Bund Estragon
- Olivenöl
- Pfeffer und Salz nach Geschmack

Zubereitung

Die Zwiebel schneiden. Die Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, ohne sie zu bräunen, und den Knoblauch, Strattu di Pomodoro hinzufügen. Das Ganze erhitzen und dann die geschälten Tomaten hinzufügen. Schmoren Sie sie, bis sie gar sind. Den Estragon fein hacken. Die Schlagsahne zur Sauce geben, aufkochen und dann den Estragon dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce im Thermoblender zu einer glatten Masse pürieren. Durch ein feines Sieb reiben, die Siphonflasche zu ¾ füllen und 1 oder 2 Patronen aufsetzen.

Gebrauchte bresc Produkte

Gehackter Knoblauch 1000g

Gehackter Knoblauch 450g

Sonnengetrocknetes Tomatenpüree 450g