



Illustration Edith Schindler

Unbekannt und leicht verrückt:  
Tomaten, wie man sie mögen muss

## Kalte Tomatensauce

Eine rohe, raffinierte Tomatensauce, die zu allen Teigwaren passt: Ich nehme (wiederum für vier Menschen) ein Kilogramm San-Marzano-Tomaten (die langen schmalen), schäle sie (überbrühen und abschrecken und dann eben häuten), halbiere sie der Länge nach. Nun drücke ich die Kerne her-

aus und schneide die roten Dinger in fingerbreite Streifen, lasse sie in einem Sieb abtropfen und behalte den Saft im drunter gestellten Gefäß. Weil: Diesen Saft, den durchsichtig gelblichroten, brauche ich noch.

noch.

Ruckzuck: Die Tomaten in einer Schüssel mit einer halben Tasse Olivenöl, drei ganzen Knoblauchzehen, einer halben Tasse schwarzen, entsteinten und in feine Streifen geschnittenen Oliven, drei Esslöffeln frisch gehacktem Basilikum, einer Handvoll gehackter flachblättriger Petersilie, einem Teelöffel Salz und reichlich schwarzem Pfeffer vermischen. Die bunte Mischung kommt in ein verschliessbares Einmachglas - oder die Schüssel wird mit Folie abgedichtet. Und eine ganze Nacht lang in den Kühlschrank gestellt. Die Tomaten müssen dabei ständig von Marinade umspült sein, was heissen könnte, dass Sie mehrmals pro Nacht den Wecker stellen und das Gefäß schütteln. Muss nicht sein. Aber Sie können ja von Anfang an den richtigen Topf wählen, der schmal und hoch genug ist. Den aufgefangenen Tomatensaft (Sie erinnern sich: vom Auspressen her) bewahren Sie ebenfalls in einem Gefäß im Kühlschrank auf.

Vor dem Servieren, mindestens zwei Stunden vorher: raus aus der Kühle, rein in die Zimmertemperatur. Knallheisse, abgetropfte Teigwaren (*al dente*) mit einem Hauch Olivenöl vermischen, mit der von den Knoblauchzehen befreiten Sauce und allenfalls (falls zu dick) dem aufgefangenen Saft vermischen und mit frisch geriebenem Parmesan vermengen - und essen.

Sommer kann nicht besser schmecken!

## Brot-Tomatensalat

Brot-Tomatensalat.

Unter dem Motto «*Hartes* Brot ist nicht hart, *kein* Brot ist hart» lege ich (für vier Personen) etwa zehn Scheiben hartes, also altbackenes Brot (Weissbrot, Tessinerbrot oder ähnliches) eine gute Viertelstunde lang in kaltes Wasser. Dies muss nicht unbedingt in der Badewanne oder im Swimmingpool passieren: Eine Schüssel tut's auch.

Dann drücke ich die Masse mit meiner rechten Hand aus (Sie dürfen auch die linke nehmen). Richtig kräftig ausdrücken – im Nu fühlen Sie sich in Ihre Plastilin-Kinderphase zurückversetzt. Ich zerkrümele das nasse Brot in einer Salatschüssel, gebe geviertelte oder geachtelte sehr reife Tomaten dazu, ebenso zwei dünn dünn gescheibelte rote Zwiebeln, eine grob gewürfelte oder grob gescheibelte Freilandgurke, winzig klein geschnittenes Basilikum (ein Dutzend Blättchen genügen), zwei Stangen gescheibelten Sellerie samt Blättern, kräftiges Olivenöl, Salz und schwarzen Pfeffer. Alles wird gut durchgemischt, wandert für drei Stunden in den Kühlschrank.

Vor dem Servieren nochmals durchmischen, allerdings zusätzlich mit einem grossen Schluck Rotweinessig und – nochmals – Basilikumblättern. *Panzarella* nennt sich das derbe, herrliche Bauerngericht.

## Tomatensalat

Hausfrauen und der Hobbykochen...  
Doch jetzt ist die Zeit da für die vollreife und fleischige Freilandtomate. Und die Zeit ist da für Tomatenrezepte. Lachen Sie mich nicht aus, wenn ich zuerst auch mit Tomatensalat komme! Sie haben die Gewissheit, dass es der beste Tomatensalat der Welt ist. Vollreife, saubere Fleischtomaten schneide ich in fingerdicke Scheiben, lege sie auf einer flachen Platte aus. Salz und schwarzen Pfeffer darübergewirbelt, feinstes Olivenöl darübergeträufelt, frischen Origano und schrumpelige schwarze Oliven dazu. Ganz wichtig: kein Essig, auch nicht den teuersten Balsamico!