

Auch dies wieder ein Beispiel, wie eigentlich „eigene“ Rezepte entstehen: Du hast mal irgendwo etwas gelesen, es entsprechend der Anleitung bereitet, dann modifiziert und verbessert bis es den Zustand erreicht hat, in dem es eben ein eigenes Rezept wird. So ging's mir mit den Schmolztomaten, die eigentlich geschmolzene Tomaten heißen. Die Idee dahinter ist einfach: Du garst Tomaten im Ofen, sodass sie nicht nur weich werden, sondern Saft abgeben. Das ist simpel, das ergibt was Leckeres und das fungiert in der hier gezeigten Variante als Hauptgericht (z.B. mit Baguette), als Beilage zu Kurzgebratenem, als Nudelsoße und sogar kalt als eine Art Dip.

Am wichtigsten ist: Es funktioniert nur mit kleinen Tomaten; am besten mit Sorten, bei denen die Früchte ungefähr so groß sind wie Tischtennisbälle und eine relativ robuste Schale haben. Passende Dinger werden durchgehend als „Rispetomaten“ oder „Tasty-Tomaten“ angeboten – also auf Substrat gezogene Treibhausware. Zwischen Mai und August bekommst du aber auch entsprechende Freilandtomaten, die nicht unbedingt besser sind, aber ein anderes, viel tomatigeres Aroma haben. Zweitens brauchst du zwingend eine OVALE Auflaufform.

Die Zutaten:

Tomaten – und zwar so viele, dass sie die Form dicht an dicht füllen
allerbestes, fruchtiges Olivenöl
mindestens 1 scheibierte Knoblauchzehe
1 Handvoll schwarze Oliven ohne Stein (ungefärbt!)
1 bis 2 Esslöffel Kapern – und zwar eher die große Sorte
reichlich grobes Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Zubereitung:

Heiz deinen Backofen auf 180° Umluft vor. Gieße einen dünnen Film Olivenöl in die Auflaufform deines Vertrauens oder pinsele die Form am Boden und an den Seiten dünn ein. Zupfe die Tomaten von den Stielen, wasch sie und leg sie dicht an dicht in die Form. Piekse jede einzelne Tomate mit einem Spitzmesser drei-, viermal an. Oder: Schneide jede Tomate vor dem Einlegen in die Form an drei Seiten mit kurzen Schnitten an. Verteile Oliven und Kapern möglichst gleichmäßig in den Zwischenräumen der Tomaten. Streue großzügig Meersalz über das Ganze (gepfeffert wird später). Leg die Knoblauchscheiben oben drauf.

Träufle nicht zu knapp mehr vom besten Olivenöl über die Tomaten und das Zubehör.

Dreh das Rohr runter auf 150° und stell die Form auf das Rost auf mittlerer Schiene. Da werden die Tomaten mindestens 20 Minuten brauchen, um sich in Saft und Fruchtmark zu verwandeln. Ab Minute 20 kontrollierst du alle zwei, drei Minuten – und zwar den Duft. Du wirst feststellen, dass es einen Moment gibt, ab dem das Tomatenaroma den Knoblauchgeruch überdeckt; genau dann ist die Sache perfekt und fertig.

Du holst die Form aus dem Ofen. Und dann quetschst du die Tomaten mit einer Gabel leicht an, damit sie noch mehr Saft abgeben. Zuletzt wird mit reichlich schwarzem Pfeffer gewürzt und das Ganze mit dem Löffel ordentlich durchgehoben. Wunderbar!