

# Weißer Tomatenschaum

Leckerer Schaum zu Ravioli oder Fischgerichten

4 - 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Tomatensud:

300 g Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
1 Topf Basilikum  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Estragon  
4 EL Olivenöl  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 TL Balsamico Bianco  
150 ml Tomatensaft

### Außerdem:

etwa ½ TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
2 EL Olivenöl  
etwa 75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 EL gehackte Basilikumblätter

## 1 Vorbereiten:

Für den Tomatensud Tomaten waschen, vierteln und Strunk entfernen. Knoblauch abziehen und hacken. Kräuter putzen und ebenfalls hacken. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und pürieren. Die Masse auf ein Passiertuch oder Küchentuch geben und die Flüssigkeit auf einem Sieb in eine Schüssel abtropfen lassen, am besten über Nacht.

## 2 Zubereiten:

1 EL von dem aufgefangenen klaren Sud mit Gustin in einem Schälchen anrühren. Übrigen Sud in einem Topf erhitzen. Angerührtes Gustin mit einem Schneebesen einrühren und kurz aufkochen. Öl und Crème fraîche dazugeben und mit dem Pürierstab aufschäumen. Tomatenschaum mit Salz, Pfeffer abschmecken und gehackten Basilikum unterrühren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Der weiße Tomatenschaum passt sehr gut zu [Ravioli](#) oder zu Fischgerichten.