Der Lohse macht die Soße

Tomate

Meine „Tomate" ist Everybody's Darling. Sie ist mehr als nur ein Ketchup, sie ist vielseitiger im Einsatz. Der einzigartig intensive Tomatengeschmack überzeugt sofort. Die Soße hat eine fruchtige Süße und kommt mit einer gebremsten Schärfe daher, sie besticht durch ihre feine Viskosität und leuchtende Farbe. Sie ist eine Universalwürzsoße, wie ich gern sage: ob als warme Soße, kalter Dip à la Ketchup oder als Würzmittel – dieser Seelenwärmer verfeinert jedes Gericht.

Zutaten

Tomaten 48,9%, Zwiebeln, Tomatenmark, Tomatenketchup (Tomatenmark 50%, Wasser, Branntweinessig, mod. Stärke, Zucker, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan, Johannisbrotkernmehl; Salz, Rote Bete Dicksaft, Gewürze [enthält SELLERIE], Aromen, Säuerungsmittel: Citronensäure, Süßungsmittel: Saccharin), Rapsöl, Rapshonig, Meersalz, Knoblauch, Chili

Nährwerte pro 100 ml

Energie:	534,85 kj, 127,83 kcal
Fett:	9.98 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0.92 g
Kohlenhydrate:	7.5 g
davon Zucker:	5.69 g
Eiweiß:	1.01 g
Salz:	2.12 g
Ballaststoffe:	1.23 g

Kulinarische Ideen

Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt – meine Soßen laden zum vielseitigen Kochen ein! Die Soße schmeckt pur erwärmt genial zu Pasta, Reis und Gemüse oder zu einem schönen Stück Rehrücken. Als kalter Dip zum Beispiel passt sie perfekt zu gegrilltem Fleisch. Einen Burger oder einen selbstgemachten Pizzaboden veredelt meine „Tomate" als Soße hervorragend. Ihr könnt sie auch als aromatische Basis für Eure BBQ-Soße oder ein Ratatouille nutzen sowie verdünnt als Zutat für Euren Bloody Mary Cocktail einsetzen.

Vielseitige Soßen zum freigeistigen Kochen

Über Jahre mit viel Herzblut entwickelt, gibt es jetzt meine handgemachten Soßen, allesamt „born in Berlin". Ich wollte Geschmacksexplosionen kreieren. Meine Soßen sind alle komplex, intensiv und voller Umami – kleine Seelenwärmer im Glas, wie ich sage. Wenn man meine Soßen mit Weinen vergleichen möchte, dann wären sie die Grand Crus unter ihnen. Sie wecken Emotionen beim Genießen. Ich lasse fast vergessene Klassiker wieder aufleben und lade zu kulinarischen Reisen in ferne Länder ein. Und ganz besonders ist die Viskosität, also die Fließgeschwindigkeit, meiner Soßen: Deckel auf, Glas neigen und die Soßen ergießen sich wunderbar aus dem Glas – das macht richtig Freude beim Zubereiten!

Auf die Löffel, fertig, los:
guten Appetit!

www.derLohse.de

Chef Christian Lohse chefchristianlohse Christian Lohse

Rezeptideen mit Tomate

Ready for Food Love?

Linguine mit Tomatensoße und Datteltomatensalat

De Cecco Linguine No 7 al Dente kochen.
In einem Topf bei mittlerer Hitze Zwiebelwürfel und Knoblauchscheiben in Olivenöl anschwitzen. Basilikum grob geschnitten hinzugeben. Die Hitze reduzieren und ein Glas Lohses „Tomate" hinzugeben. Die Linguine abgießen und in den Topf zur Tomatensoße geben, kurz darin schwenken.
Ein paar Datteltomaten halbieren und mit etwas Meersalz, z. B. SalMartins®, und mit Piment d'Espelette, altem Rotwein-Essig, z. B. von Edmond Fallot, und Olivenöl, z. B. Cuvee Prestige von Nicolas Alziari, zum Salat abschmecken. Die Pasta mit Tomatensoße in einem tiefen Teller anrichten, den Datteltomatensalat daraufgeben und mit etwas Basilikum dekoriert servieren.

Quark von Lohses Tomate

Ein Glas Lohses „Tomate" mit Joghurt oder Sojaquark natur im Verhältnis 1:1 vermengen und gut durchkühlen. Den Tomatenquark in eine Servierschale füllen, mit einem Löffel eine kleine Mulde in der Mitte formen und darin etwas Olivenöl geben. Mit fein geschnittenem Schnittlauch dekoriert servieren. Pur genießen oder mit etwas Brot dazu.

Lohses Gazpacho

Ein Glas Lohses „Tomate" mit Wassermelonenfleisch und Erdbeeren (im Verhältnis 1:1:1) in eine Rührschüssel geben und alles pürieren, mit etwas Piment d'Espelette würzen. Die Masse gut durchkühlen lassen.
Die Gazpacho in einem tiefen Teller oder einer Schale anrichten. Vor dem Servieren mit etwas Olivenöl beträufeln.

Spiegelei, grüner Spargel und Sauce Choron à la Lohse

Entdeckt auf meinem *Youtube Kanal* ein schnelles französisches Gericht mit Genussgarantie: es gibt grünen Spargel mit Spiegelei und dazu Sauce Choron à la Lohse „Tomate" – ideal für ein besonderes Frühstück oder zum Brunch.

Teilt Eure Kreationen!

Folgt mir auf Instagram, Facebook und Youtube – so verpasst Ihr keine neuen Rezepte, Produkte und Events. Schickt mir auch Eure Gerichte und Ideen mit den Soßen – ich bin schon sehr gespannt auf all die vielen Verwendungsanlässe!

www.derLohse.de

Chef Christian Lohse chefchristianlohse Christian Lohse