



Pesto aus frischen Tomaten und Mandeln

Zutaten für 2 Personen: 1 Knoblauchzehe (geschält), etwas Salz, 1 Bund frisches Basilikum, 100 ml Olivenöl, 100 g Mandeln, 600 g reife Cherry-Tomaten, 3 EL geriebener Parmesan, Pfeffer, 1 EL Zitronensaft, Pasta

Die Zubereitung dieses Gerichts kann man gerade noch kochen nennen. Aber im Grunde tut man nicht viel mehr, als Wasser zu erhitzen und ein paar Zutaten in einer Schüssel zu vermengen. Leider kann man dieses Pesto alla trapanese nur in den wenigen Sommerwochen essen, in denen die Tomaten reif sind, sie müssen nämlich süß wie Erdbeeren sein, damit dieses Gericht schmeckt. Im Einzelnen geht man so vor: Im Mörser Knoblauch, Salz und Basilikumblätter zerstoßen. (Ungewöhnlich, aber ohne Weiteres möglich.)

Die Mischung in eine Schüssel geben, mit Olivenöl vermengen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett 4 Minuten lang rösten. Man kann die Mandeln vor dem Rösten schälen, indem man sie kurz in kochendes Wasser gibt, unter kaltem Wasser abschreckt und dann aus der Schale drückt. Die Mandeln im Mörser zerstoßen, bis ein grobes Mehl entsteht. In die Schüssel mit der Knoblauch-Salz-Basilikum-Masse geben. Tomaten halbieren und unterrühren. Eventuell noch mehr Olivenöl dazugießen, falls die Soße noch nicht soßig genug ist.

Geriebenen Parmesan hinzufügen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Soße unter die heißen Nudeln rühren und sofort servieren.

An dieser Stelle verrate ich Ihnen, liebe Leser, dass Sie für die Zubereitung statt eines Mörsers auch einen Pürierstab nehmen dürfen. Es gibt darüber heftige Debatten – Pürierstab versus Mörser: Was ist besser? Beeinträchtigt die Faulheit des Koches den Geschmack? An den Diskussionen kann sich jeder beteiligen, der will. Ich tue es lieber nicht.