

## Pikantes Tomaten-Eis mit Basilikumschaum

Rezept von [eis-machen.de](http://eis-machen.de) Foto Erich Eggimann

### Zutaten für das Tomateneis:

5dl/500 ml Tomatensaft oder passierte Tomaten  
30 g Tomatenmark 2-fach konzentriert  
Chili nach Belieben  
1 TL Olivenöl, kalt gepresst  
4 g (1TL) Zucker  
10 g Salz  
schwarzer Pfeffer  
2 dl/200 ml saure Sahne  
1 dl/100 ml Rahm  
2 Tomaten zum Dekorieren



### Zubereitung des Tomateneis:

Alle Zutaten außer dem Rahm in eine Pfanne geben und 20 Minuten köcheln lassen.  
Abschmecken und vollständig abkühlen lassen.  
Rahm schlagen und vorsichtig unter die ausgekühlte Tomatenmasse ziehen.  
In der Eismaschine gefrieren. Oder in einer Schüssel in den Tiefkühler stellen und jede Stunde kräftig durchrühren.

### Zutaten für den Basilikumschaum:

2 dl/200 ml Rahm  
20 g Basilikumblätter  
etwas Knoblauch  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung des Basilikumschaums:

Basilikum und Knoblauch fein hacken.  
Rahm schaumig schlagen.  
Alles sorgfältig zusammen mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.