



Keine Hexerei – oder doch? Die Sòs Pont Damar nach 1, 4, 6, 7 Stunden auf dem Herd. (10/2018)

Sòs Pont Damar

Tomatensauce mit Anis, Pfeffer, Oregano, Chili und Oliven

Als Kind wollte Adriana Conté am liebsten Hexe werden. Heute produziert sie auf kleinen Feldern bei Angeval den besten Anis von Lemusa. Sie lebt im ersten Stock eines Holzhaus, das recht einsam auf den Klippen über der Côte Chimerik steht, im Parterre desselben Gebäudes verarbeitet sie ihren Anis. Neben Bonbons und einem Likör stellt sie auch diverse Saucen her, in denen Anis eine besondere Rolle spielt. Besonders lecker schmeckt ihre Tomatensauce, in der sie das süßlich-blumige Aroma von Anis mit dem holzig-kräuterigen Parfum von Oregano und den herb-floralen Noten von schwarzen Oliven verbindet. Der Rotwein gibt dem Sugo etwas Herbes und steuert eine Portion Weinsäure bei. Conté verkauft die Sauce als Lonserva im Glas, gibt aber auch gerne das Rezept heraus.

Die Sòs ist nach Contés Lieblingsstrand in der Baie de l'Aniz benannt, wo man ihrer Ansicht nach die schönsten Sonnenuntergänge erleben

kann und sich der Himmel wohl manchmal so dunkelrot verfärbt, dass er sich mit einer Tomatensauce vergleichen lässt. «Auch diese Sauce hat, wenn man sie einmal stundenlang gehegt und gepflegt hat, fast etwas Unwirkliches», freut sich Conté: «als sei im Topf ein Zauber passiert. Kochen hat eben doch auch etwas mit Alchimie zu tun.» Das mag sein, die Herstellung einer guten Tomatensauce aber ist dennoch keine Hexerei. Es braucht dafür in erster Linie Zeit, viel Zeit.

Für 3½ kg Sauce

2 EL Bratbutter
750 g Zwiebeln, fein gehackt
250 g Zwiebeln, in Streifen geschnitten
6 TL Salz
200 g Tomatenpüree
1½ L Rotwein
6 TL Anis, ganz
4 TL schwarzer Pfeffer, ganz
4 TL Oregano, getrocknet
4 Lorbeerblätter
4 getrocknete Chilis, fein gehackt
3.2 kg geschälte Tomaten (Pelati), das sind 8 Standarddosen
500 ml Wasser
4 EL Zucker
375 g schwarze Oliven à la grecque (gemeint sind die kleinen, runzeligen Exemplare mit Stein, die zusammen mit etwas dunklem Saft in Alutüten zu 125 g verkauft werden)

Wer nicht gut drei Kilo Tomatensauce auf ein Mal verwenden will, kann die Sòs Damar bestens in Portionen einfrieren. Sie schmeckt aufgetaut vielleicht sogar noch besser.

1 | Butter in einem Topf erwärmen, der wenigstens 6 Liter fasst. Zwiebeln und Salz begeben, glasig dünsten.

2 | Tomatenpüree in einer separaten Pfanne unter ständigem Rühren anbraten, bis es duftet. Püree mit sämtlichen Rückständen zu den Zwiebeln schaben. 2 Flaschen Rotwein (1½ L) angießen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 10 Minuten köcheln, bis der Alkoholduft des Weines sich abgemildert hat.

3 | Anis, Pfeffer, Oregano, Lorbeer und Chilis einrühren.

4 | Ein Passevite auf den Topf stellen, die Pelati hineingeben und durchdrehen. Zucker einrühren. Kurz aufkochen lassen, dann die Hitze so einstellen, dass die Sauce nur noch ab und zu eine Blase wirft, 4–5 Stunden köcheln lassen.

5 | Mit den Fingern das Fleisch der Oliven von den Steinen klauben und grob hacken. Man kann die Oliven auch ganz in die Sauce geben. Aufgerissen aber gehen sie eine deutlich stärkere Verbindung mit dem Sugo ein.

6 | Nochmals 2 Stunden wie beschrieben auf niedriger Flamme köcheln lassen. Lässt man die Sauce dann über Nacht abkühlen, führt das nochmals zu einer Verdichtung des Aromas.