

#TomatoKing

Die Rezepte zur Challenge des Jahres – Challenge 8 „Zeig uns, wie Du Tomaten haltbar machst“

Koch: Adrian Schoetau

Getrocknete Tomaten

Zutaten

1 Schale	Cherrytomaten
1 Zehe	Knoblauch
1 Zweig	Thymian
1 TL	Rohrzucker
1 TL	Honig
1 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Cherrytomaten halbieren und alles miteinander in einer Schüssel vermengen. Den Knoblauch angedrückt dazu geben und auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Anschließend für zwei bis vier Stunden im Ofen bei 60 bis 80 Grad Celsius und Umluft trocknen, danach in ein Weckglas geben und kaltstellen oder mit Öl einwecken.

Kandierte Tomaten

Zutaten

6	Tomaten (am besten drei verschiedene Sorten)
3 L	Läuterzucker (1:1)

Zubereitung

Tomaten blanchieren und enthäuten. Anschließend im Ganzen trocknen (siehe getrocknete Tomaten, gegebenenfalls länger trocknen) bis die Haut leicht ledrig wird.

Tag 1: Den Läuterzucker auf 116 Grad Celsius erhitzen und über die Tomaten leeren. Danach bei Zimmertemperatur abgedeckt 24 Stunden stehen lassen.

Tag 2: Die Tomaten entnehmen und den Läuterzucker auf 120 Grad Celsius erhitzen, wieder über die Tomaten leeren und 24 Stunden stehen lassen.

Tag 3: Nach Ermessen den Läuterzucker (ohne die Tomaten) auf 130 Grad Celsius erhitzen und über die Tomaten leeren, in ein Weckglas abfüllen und sterilisieren.