

#TomatoKing

Die Rezepte zur Challenge des Jahres – Challenge 6 „Plant is King“

Koch: Mario Aliberti

Für den Tomatenpflanzenöl

Zutaten

1	Tomatenpflanze (nur die Blätter, gezupft und gewaschen)
3 Stk.	Knoblauch
250 ml	Olivenöl Extra Vergine

Es gibt zwei Methoden der Zubereitung:

1. Zubereitung

Die Blätter der Tomatenpflanze mit dem Knoblauch und Olivenöl einlegen. 24 Stunden ziehen lassen und anschließend passieren.

2. Zubereitung

Die Blätter der Tomatenpflanze mit dem Knoblauch und Olivenöl vakuumieren und bei 56 Grad Celsius für 45 Minuten sous-vide-garen. Anschließend alles passieren.

Das Tomatenpflanzenöl eignet sich perfekt für Marinaden, eine kalte Fischvorspeise oder Salate.