

# #TomatoKing

Die Rezepte zur Challenge des Jahres – Challenge 9 „Was ist alles mit Tomaten möglich?“

Koch: Christopher Sakoschek

## Für 1 Liter Tomatenöl

### Zutaten:

- 1 l Olivenöl
- 2 Kg reife Tomaten
- 1 Knoblauchknolle
- 6 Thymianzweige
- 4 Rosmarienzweige
- 2 Basilikumzweige
- 1 Lorbeerblatt

### Zubereitung:

Die Tomaten vierteln. Anschließend den geschälten und geschnittenen Knoblauch mit allen anderen Zutaten auf einem Backblech verteilen. Mit dem Olivenöl übergießen und bei zirka 100 Grad Celsius im Backofen eine Stunde lang backen. Im Mixer kurz durch mixen. Zum Schluss das Öl durch einen feinen Filter (z.B. Kaffeefilter) in die Flasche gießen.

### Anwendung:

Das Tomatenöl 1:10 mit Wasser mischen. Nicht direkt auf die heißen Steine geben da das Öl leicht entflammbar ist.

## Basilikum-Peeling

### Zutaten:

- 2 EL grobes Meersalz
- 2 EL brauner Zucker
- 2 EL getrocknete Basilikum
- 3 EL gutes Olivenöl
- 5 Tropfen Basilikumöl
- 1 Schraubglas, ca. 50 ml

### Zubereitung:

Das Olivenöl in das Schraubglas geben, dann das ätherische Öl hinzufügen und anschließend die restlichen Zutaten untermischen und gut verrühren.

### Anwendung:

Die Peelingmischung auf die feuchte Haut auftragen und den Körper von den Füßen aufwärts damit einreiben. Hierbei können einige der Salzkristalle auf den Boden fallen. Nach kurzer Einwirkzeit wird die

Peelingmischung wieder abgeduscht. Vom Olivenöl bleibt ein Gefühl „wie eingecremt“ auf der Haut zurück.