

#TomatoKing

Die Rezepte zur Challenge des Jahres – Challenge 2 „Destillation-King“

Koch: Christopher Sakoschek

Kannst Du aus Tomaten Alkohol machen?

Tomatensecco

Für den weißen Tomatenfond:

Zutaten

15 Tomaten

Gin

Zitronensaft

Salz, Zucker

Cayenne

Weißweinessig

Zubereitung

Die Tomaten grob würfeln, mit Gin, Zitronensaft, Salz, Zucker, Weißweinessig und Cayennepfeffer würzen. Gut mit den Händen durchkneten. Kurz mit dem Stabmixer aufpürieren und dann im Etamin (oder auch in einer Windel) aufhängen (Schüssel darunter stellen). Der Saft benötigt mehrere Stunden bis er abgetropft ist.

Für den Secco:

Zutaten

2 Liter Tomatenfond

Evtl. Jungen Weißwein (Riesling)

5g Hefe

Zubereitung

Alles verrühren und 2-3 Tage ziehen lassen. In eine Flasche mit Bügelverschluss füllen und weitere 5 Tage im Kühlschrank gären lassen.