

# #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.