Cocktailtomaten Sous Vide

Autor: Andreas Miessmer
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Garzeit: 10 Minuten

Zutaten

500 g Cocktailtomaten rot und gelb.
1 Prise Fleur de sel
1 EL kaltgepresstes Olivenöl

Zubereitung

Die Tomaten waschen, das Grün falls vorhanden entfernen und an der Oberfläche leicht einritzen. Dann in kochendem Wasser kurz blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken. Anschließend vorsichtig häuten.

Nun die Tomaten nebeneinander liegend in einem Sous Vide Vakuumbeutel geben, mit Fleur de sel würzen und das Olivenöl darüber träufeln. Mit 85 bis 90 % vakuumieren.

Bei 52 °C im Sous Vide Wasserbad des ***fusionchef*** 10 Minuten Sous Vide garen. Dann in Eiswasser abschrecken und kühl lagern. Zum Servieren im Beutel erwärmen und in der Sauteuse kurz anschwenken.

Photo: © Printemps / Fotolia.com

fusionchef *by Julabo* | Julabo GmbH
Gerhard-Juchheim-Strasse 1 | 77960 Seelbach/Germany | Tel. +49 7823 51-170 | Fax +49 7823 2491
info@fusionchef.de | www.fusionchef.de