

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



Zutaten

500 g Cocktailtomaten rot und gelb.
1 Prise Fleur de sel
6 schwarzer Pfefferkörner (Kubebenpfeffer)
grob gestoßen
1 TL Rohrzucker
2 EL Aceto Balsamico Bianco
2 Zweige frischer Rosmarin

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.

Die Tomaten nebeneinander liegend in einem Sous Vide Vakuumbbeutel platzieren. Salz, Pfeffer, Zucker und Essig verrühren und darüber gießen. Mit 85 bis 90 % vakuumieren.

Bei 52 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 10 Minuten Sous Vide garen. In Eiswasser abkühlen lassen und vor dem Verzehr mindestens 1 Tag im Kühlschrank durchziehen lassen.

Kalt zu Schinken, Salami, Antipasti oder als Vorspeise mit Mozzarella sowie zu Fondue oder Raclette servieren.

Photo: © imaGo-Martin / Fotolia.com