

Halbgetrocknete Kirschtomaten

In getrockneten Tomaten steckt mehr Aroma als in jeder anderen Zubereitung aus dem beliebten Fruchtgemüse. Ist ja auch kein Wunder, denn bei moderaten Temperaturen verdampft ein großer Teil des enthaltenen Wassers und zurück bleibt der konzentrierte Geschmack.

Mit diesem Rezept lassen sich halbgetrocknete Kirschtomaten ganz einfach zuhause zubereiten. Sie sind weicher, dezenter gewürzt und enthalten weniger Fett als die meisten gekauften Varianten. Die selbstgemachten, getrockneten Tomaten lassen sich universell einsetzen – einfach so als Antipasti, in Salaten, als Basis diverser Pesti, für Pastasaucen und vieles mehr.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Trocknungszeit: 6 Stunden

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für ca. 200 g (1 Blech):

750 g aromatische Kirschtomaten

1 Knoblauchzehe

Olivenöl

Meersalz

frischer Thymian



© Matthias Huber | www.culinaryfarm.de

Zugegeben, wirklich gute Tomaten sind hierzulande eine Seltenheit. Aber gelegentlich hat man das Glück auf seiner Seite und stolpert über kleine, aromatische Wunder. Genauso ging es mir neulich beim Gemüsehändler um die Ecke, und das, obwohl die eigentliche Saison noch in weiter Ferne liegt. Sie waren saftig, fruchtig, leicht süß-säuerlich, voller Geschmack, mit dünner Schale, reif und trotzdem fest – also absolut perfekt für selbstgemachte, getrocknete Tomaten.

Zubereitung der ofengetrockneten Tomaten:

Kirschtomaten waschen, mit einem Küchentuch abtrocknen, halbieren und in eine Schüssel geben. Knoblauch schälen, ggf. den Keim entfernen und in besonders dünne Scheiben schneiden. Thymian waschen, trockenschütteln und die Blätter von 2 – 3 Zweigen abstreifen.

Den Ofen auf 80 °C Ober- & Unterhitze vorheizen.

In etwa 1 TL Meersalz über die halbierten Kirschtomaten streuen, Knoblauch und Thymianblättchen dazu geben und alles sachte mit den Händen vermengen. Nun 1 – 2 EL gutes Olivenöl darüber geben und nochmal durchmischen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die marinierten Kirschtomaten darauf verteilen. Die Schnittflächen müssen nach oben zeigen und die Tomaten dürfen nicht übereinander liegen.

Das Blech mit den Tomaten in das untere Drittel des vorgeheizten Backofens geben, die Ofentür mit einem eingeklemmten Holzkochlöffel einen kleinen Spalt offen halten.

Gelegentlich nach dem Rechten sehen und nach ungefähr 6 Stunden sollten die Tomaten deutlich Flüssigkeit verloren haben, aber trotzdem noch etwas saftig im Inneren sein und den geduldigen Koch mit konzentriertem Tomatenaroma belohnen.