

Koch ein!

Timo Böckle

Tomatenmark in rot und gelb Für 6–8 Gläser à ca. 100 g

Zutaten

2 kg Tomaten (jeweils rot oder gelb)
500 ml Olivenöl
500 ml Rapsöl
10 g brauner Rohrzucker
15 g Salz
1 Knoblauchknolle, ca. 40 g (jeweils für die roten bzw. gelben Tomaten, siehe Tipp)
2-3 Stiele Oregano, frisch

Zubereitung:

1. Tomaten abbrausen und den Strunk kreisförmig herausschneiden. Die Haut der Tomaten sternförmig einschneiden.
2. Einen hohen Topf mit Olivenöl und Rapsöl auf ca. 130 Grad erhitzen. Die eingeschnittenen Tomaten portionsweise im heißen Fett frittieren bis die Haut sich hell verfärbt und knusprig wirkt.
3. Die Tomaten aus dem Öl heben, etwas abtropfen und abkühlen lassen. Die Haut abziehen solange die Tomaten noch warm sind.
4. Die Tomaten fein hacken.
5. Jetzt gibt es zwei Methoden, die Tomaten zu garen: dafür braucht ihr einen Topf mit Siebeinsatz. Die Tomaten in das Sieb setzen. Zucker und Salz darüber verteilen. Die Knoblauchknolle halbieren und eine Hälfte in die Mitte des Siebeinsatzes setzen.
6. Backofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Tomaten auf mittlerer Schiene ca. 2,5 Stunden entwässern bzw. garen.
7. Die zweite Methode: einen weiteren flachen Topf mit 150 g vom Frittieröl oder frischem Olivenöl erhitzen. Den halbierten Knoblauch darin andünsten.
8. Den Rohrzucker zum Knoblauch geben und leicht karamellisieren lassen. Die Tomaten zufügen, mit Salz würzen. Tomaten ca. 45 Minuten unter ständigem Rühren einkochen lassen bzw. entwässern.
9. Inzwischen den Oregano grob zerzupfen, zu den Tomaten geben und etwa 5-10 Minuten mit garen.
10. Hat das Mark eine feste Konsistenz ohne sichtbare Flüssigkeit erreicht, Oregano Und Knoblauch herausnehmen.
11. Die Tomatenmasse in einem Küchenmixer fein pürieren.
12. Das Tomatenmark in sterile Gläser (Größe: z. B. 100 ml Inhalt) füllen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen.
13. Tomatenmark in einen Einkochtopf stellen. Einen Abstandshalter bzw. Einlegerost auf den Boden des Topfes stellen, damit die Gläser den Topfboden nicht berühren. Dann das Wasser einfüllen, und zwar so hoch, dass die Gläser zu ca. 2/3 im Wasser stehen.
14. Das Tomatenmark bei 100 Grad, ca. 1 Stunde einkochen (die 60 Minuten zählen erst, wenn das Wasser 100 Grad erreicht hat).
15. Anschließend herausheben und auf einem Tuch abkühlen lassen. Das Tomatenmark ist kühl und dunkel gelagert, ungeöffnet ca. 12 Monate haltbar*.

*Bei korrekter Zubereitung und Lagerung

Timo's Tipp: Besonders fein wird das Mark, wenn man es, nach dem Mixen nochmal durch ein Sieb streicht, um die Kerne zu entfernen.
Den Strunk der Tomate sollte man übrigens immer wegschneiden. Dieser enthält den Stoff Solanin, der zu Übelkeit und Kopfschmerzen führen kann. Abgesehen davon, schmeckt der bei großen Tomaten meist auch unangenehm bitter und ist holzig.