



Tomatino®



Tomatino® – mehr Italien geht nicht!
Das mediterrane Quartett des guten Geschmacks.

DAS MEDITERRANE QUARTETT DES GUTEN GESCHMACKS

TOMATINO® – ITALIENISCHER GENUSS

Tomaten, Gewürze, Kräuter und eine unverwechselbare Geschmacksrichtung – basta! Was für den Klassiker Tomatino® gilt, gilt auch für die neuen Varianten.

Jede Tomatino® Sorte ist für sich eine kleine Offenbarung am Gaumen. Intensiver, fruchtiger Tomatengeschmack, ein

herrliches Kräuterpotpourie und als sortencharakteristische Top-Note feinste Pilze, fruchtig-pikante Pepperitos oder fruchtig-spritziges Zitronenfruchtfleisch.

Bereits die einfache trockene Anwendung setzt auf der Zunge ein Geschmackserlebnis frei, das eine einzige Sprache spricht: italienisch. Gemischt mit Wasser und verschiedenen

hochwertigen RAPS Ölen (siehe Profi-Tipps auf den Rezeptseiten) ergeben sich weitere köstliche Varianten. Lassen Sie sich von den neuen Tomatino® Sorten und den tollen Rezepten auf den folgenden Seiten zu neuen Tomatino® Gerichten inspirieren. Mehr Italien geht nicht!



TOMATINO® FUNGHI

Art.-Nr. 62477

Die Kombination aus Kräutern, Tomaten und vollaromatischen Pilzen ergibt ein ausgeprägtes Geschmacksbild, das hervorragend zu kräftigem Geflügel wie zum Beispiel Fasanenbrust und Wachteln sowie zu Wildgerichten passt.

TOMATINO®

Art.-Nr. 62394

Die universelle Italien-Würzung mit Tomatenchips und mediterranen Kräutern für Pastagerichte, Antipasti, Salate, Bruschetta, als Dekoration und vieles mehr.

TOMATINO® PEPPERITO

Art.-Nr. 62478

Die Verbindung von fruchtiger Tomate und pikanten Pepperitos ist wie füreinander gemacht. Insbesondere Gemüse- und Pastagerichte bekommen mit Tomatino® Pepperito eine herrlich pikante Schärfe bei gleichzeitig vollmundigem Geschmack.

TOMATINO® LIMONE

Art.-Nr. 62476

Feine Flocken aus fruchtig-spritzigem Zitronenfruchtfleisch ergänzen den vollmundigen Tomatengeschmack zu einem ganz neuen, frischen Geschmackserlebnis. Der zitronige Charakter passt hervorragend zu Fisch- und Geflügelgerichten sowie zu Meeresfrüchten.

TOMATINO® LIMONE

Hühnerbrust auf geschmortem Fenchel-Kartoffelgemüse und Gewürztraminer-Folie

REZEPT FÜR 10 PERSONEN

1600 g	Hühnerbrust (10 x 160 g)
500 g	Fenchel
500 g	Kartoffeln festkochend
10 g	RAPS HÜHNER-BOUILLON (Art.-Nr. 62002) (ergibt 500 ml fertige Hühnerbouillon)
700 ml	Gewürztraminer
130 g	Butter
50 g	Butterschmalz
20 g	RAPS GEMÜSE-BOUILLON (Art.-Nr. 62200) (ergibt 1 Liter fertige Gemüsebouillon)
70 g	KRÄUTER WILLY (Art.-Nr. 62239)
etwas	SALZFLOCKEN NATUR (Art.-Nr. 62461)
20 g	TOMATINO® LIMONE (Art.-Nr. 62476)
22 DL	AGAZOON (Art.-Nr. 62308)
4 Blatt	Gelatine (eingeweicht)
etwas	PONDICHERY PFEFFER (Art.-Nr. 62370)
1 Bund	Petersilie, ganz fein gehackt

ZUBEREITUNG

Gewürztraminer-Folie: HÜHNER-BOUILLON mit dem Gewürztraminer aufkochen und auf 1 Liter einreduzieren. **AGAZOON** mithilfe eines Handmixers in den Gewürztraminer-Fond geben, noch einmal aufkochen. Vom Herd nehmen, die eingeweichte Gelatine und 10 g **TOMATINO® LIMONE** zufügen. Auf zwei mit Frischhalte-Folie ausgelegte Bleche gießen und fest werden lassen.

Kartoffeln: Kartoffeln schälen und in 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Mit 200 ml fertiger **GEMÜSE-BOUILLON** und 50 g Butter in einen Vakuumsack legen, vorsichtig vakuumieren und in einem Thermalisierer bei 85°C 55 Minuten garen.

Hühnerbrust: Hühnerbrust mit **KRÄUTER WILLY** marinieren. Portionsweise vakuumieren und in einem Thermalisierer bei 55°C 45 Minuten lang garen. 2 Minuten ruhen lassen, in Butterschmalz beidseitig kräftig braten. Tranchieren, mit **SALZFLOCKEN NATUR** und **TOMATINO® LIMONE** würzen.

Geschmortes Fenchel-Kartoffelgemüse: Den Fenchel der Länge nach halbieren. Die Schnittfläche im Butterschmalz anbraten, mit ca. 100 g **GEMÜSE-BOUILLON** aufgießen und bei geringer Hitze, 5 Minuten lang abgedeckt garen. Die gegarten Kartoffeln mit Garflüssigkeit dazugeben, aufkochen und mit **SALZFLOCKEN NATUR** und **PONDICHERY PFEFFER** abschmecken. Mit ca. 80 g Butter montieren und mit der feingehackten Petersilie vollenden.

Anrichten: Das Fenchel-Kartoffelgemüse mit viel Fond auf einen Teller geben. Die tranchierte Hühnerbrust auf das Gemüse legen, mit Gewürztraminer-Folie abdecken. Die Folie im Salamander oder mit einer Löt Lampe kurz aufwärmen.

Profi Tipp: **TOMATINO® LIMONE** 1:1 mit Wasser anrühren und mit **RAPS OLIVENÖL EXTRA VERGINE** oder **RAPS CURRYÖL** verfeinern. Als Pastafüllung, Bruschettaaufstrich und als Pesto.



TOMATINO® LIMONE

Garnelen in Tempurateig und Salatbouquet

REZEPT FÜR 10 PERSONEN

- 40 St Garnelen
- 10 Portionen Salatbouquet
- 100 g **SALATDRESSING KLAR (Art.-Nr. 62047)**
- 17 g **TOMATINO® (Art.-Nr. 62394)**
- 100 g Tempurateig
- etwas Öl zum Frittieren
- 20 g **TOMATINO® LIMONE (Art.-Nr. 62476)**
- 100 g Panko-Mehl

ZUBEREITUNG

SALATDRESSING KLAR mit 1 Liter Wasser glattrühren und 10 Minuten lang ziehen lassen, mit **TOMATINO®** abschmecken.

Tempurateig laut Zubereitungshinweis mit kaltem Wasser anrühren und 5 Minuten ziehen lassen.

Salat mit dem Dressing marinieren.

Garnelen putzen und mit **TOMATINO® LIMONE** würzen. Die gewürzten Garnelen durch den Tempurateig ziehen, im Panko-Mehl wälzen und sofort frittieren.

Die frittierten Garnelen mit dem Salatbouquet anrichten.



TOMATINO® FUNGHI

Geschmorte Kalbsbacken mit Hanf-Tomaten und Polenta



REZEPT FÜR 10 PERSONEN

- 2 kg Kalbsbacken
- 1 kg Mirepoix
- 120 g **BRAUNE SAUCE (Art.-Nr. 62435)**
- 120 g **KRÄUTER WILLY (Art.-Nr. 62239)**
- 500 ml Portwein
- 3 St **LORBEERBLÄTTER (Art.-Nr. 62115)**
- etwas Öl zum Vorbraten
- ca. 2 DL **VISCO INSTANT (Art.-Nr. 65137)**
- 30 St Kirschtomaten
- etwas **SALZFLOCKEN NATUR (Art.-Nr. 62461)**
- etwas **PONDICHERY PFEFFER (Art.-Nr. 62370)**
- 20 g **TOMATINO® FUNGHI (Art.-Nr. 62477)**
- 2 g Hanf-Tee
- 20 g Zucker
- 30 g **OLIVENÖL EXTRA VERGINE (Art.-Nr. 62399)**
- 50 g Butter
- 80 g Schalotten, fein geschnitten
- 200 g Polenta
- 20 g **RAPS GEMÜSE-BOUILLON (Art.-Nr. 62200)**
- 100 g Pecorino Rosso, gerieben
- 100 g Schlagobers

ZUBEREITUNG

Kalbsbacken: Kalbsbacken parieren (die Abschnitte für die Sauce aufheben), in Rapsöl kräftig anbraten, auskühlen lassen. In derselben Pfanne ein Drittel des Mirepoix anrösten und auskühlen lassen. **BRAUNE SAUCE** mit 1 Liter Wasser aufkochen. Die vorgebratenen Kalbsbacken mit **KRÄUTER WILLY** marinieren und in Vakuumsäcke legen. Die leicht angeröstete Mirepoix und 20 g **TOMATINO® FUNGHI** zu den Kalbsbacken geben. Zuletzt 200 g fertige **BRAUNE SAUCE** noch dazugeben und fest vakuumieren. In einem Thermalisierer bei 68°C 20 Stunden lang garen.

Die Sauce: Das restliche Mirepoix in derselben Pfanne gut anrösten, die Kalbsbacken-Abschnitte mitrösten, **LORBEERBLÄTTER** dazu geben, mit Portwein ablöschen, etwas einreduzieren und mit der restlichen **BRAUNEN SAUCE** aufgießen. Bei geringer Hitze 2 Stunden lang kochen. Nach 2 Stunden abgießen und mit etwas Salz und 10 g **TOMATINO® FUNGHI** abschmecken. Sollte die Sauce zu dünn sein, mit 2 DL **VISCO INSTANT** binden. Die fertigen Kalbsbacken samt Gemüse und Sauce in die fertige Sauce geben und ganz langsam aufkochen, dann 5 Minuten lang abgedeckt ziehen lassen.

Hanf-Tomaten: Die Kirschtomaten mit **OLIVENÖL EXTRA VERGINE**, etwas Zucker, **PONDICHERY PFEFFER**, **SALZFLOCKEN NATUR** und Hanf-Tee in einen Vakuumsack geben, soft vakuumieren und in einem Thermalisierer bei 80°C 40 Minuten lang garen.

Cremige Polenta: Schalotten in 50 g Butter anschwitzen, die Polenta dazugeben, kurz mitrösten, mit einem Liter Wasser aufgießen. Mit **GEMÜSE-BOUILLON** abschmecken, kurz aufkochen, abgedeckt ziehen lassen. Nach 15 Minuten mit Salz abschmecken. Schlagobers dazugeben und zum Schluss geriebenen Pecorino darüberstreuen.

Profi-Tipp: Tomatino® Funghi 1:1 mit Wasser anrühren und mit **RAPS KÜRBISKERNÖL** oder **RAPS WALNUSSÖL** verfeinern. Als Pastafüllung, Bruschettaaufstrich und als Pesto.

TOMATINO® FUNGHI

Mozzarella mit Honig und Rucolasalat



REZEPT FÜR 10 PERSONEN

- 10 St Büffel Mozzarella
- 20 g **TOMATINO® FUNGHI (Art.-Nr. 62477)**
- 30 g **TRÜFFELÖL (Art.-Nr. 62413)**
- 100 g Honig
- etwas **SALZFLOCKEN NATUR (Art.-Nr. 62461)**
- 200 g Rucola -Salat
- 5 St Zitronen
- 50 g **OLIVENÖL EXTRA VERGINE (Art.-Nr. 62399)**

ZUBEREITUNG

Mozzarella abtropfen, in Scheiben schneiden, mit **SALZFLOCKEN NATUR** und **TOMATINO® FUNGHI** würzen. Mit Honig und **TRÜFFELÖL** beträufeln.

Rucola mit Zitronensaft und **OLIVENÖL EXTRA VERGINE** marinieren.

TOMATINO® PEPPERITO

Austern mit weißer Schokolade



REZEPT FÜR 10 PERSONEN

- 30 St Austern Fin de Claire
- 150 g CALLEBAUT WEISSE SCHOKOLADE (Art.-Nr. 65052)
- 20 g TOMATINO® PEPPERITO (Art.-Nr. 62478)
- etwas Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

CALLEBAUT WEISSE SCHOKOLADE bei 32°C schmelzen. Dünn auf eine Silikonmatte streichen und mit TOMATINO® PEPPERITO bestreuen. Auskühlen lassen. 30 gleiche Stücke schneiden. Austern öffnen, mit Fleur de Sel vorsichtig salzen. Auf jede Auster ein Schokoblatt legen. Kurz im Salamander oder mit einer Lötlampe die Schokolade anschmelzen.

Sofort auf crushed Eis servieren!

Profi-Tipp: TOMATINO® PEPPERITO 1:1 mit Wasser anrühren und mit RAPS OLIVENÖL EXTRA VERGINE oder RAPS RUCOLAÖL verfeinern. Als Pastafüllung, Bruschettaaufstrich und als Pesto.

TOMATINO® PEPPERITO

Spghettini Arrabiata



REZEPT FÜR 10 PERSONEN

- 1 kg Spghettini
- 500 g Tomaten Concasse (Ochsenherz-Tomaten)
- 80 g **OLIVENÖL EXTRA VERGINE (Art.-Nr. 62399)**
- 80 g Schalotten, fein geschnitten
- 20 g **TOMATINO® PEPPERITO (Art.-Nr. 62478)**
- 2 g **RAPS GEMÜSE-BOUILLON (Art.-Nr. 62200)**
(ergibt 200 ml fertige Gemüsebouillon)
- etwas **SALZFLOCKEN NATUR (Art.-Nr. 62461)**
- 1 Bund Petersilie, fein gehackt
- 150 g Asmonte, fein gerieben

ZUBEREITUNG

Schalotten in **OLIVENÖL EXTRA VERGINE** kurz anschwitzen, die Tomaten-Concasse und **TOMATINO® PEPPERITO** dazugeben, aufkochen. 5 Minuten langsam köcheln lassen. Mit **SALZFLOCKEN NATUR** und frisch gehackter Petersilie abschmecken.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser al-dente kochen, abgießen, sofort zum Tomaten-Ragout geben.

Mit geriebenem Asmonte (alternativ Parmesan) servieren.

TOMATINO® – VIER JAHRESZEITEN



Makrelenmousse mit TOMATINO®

Vitello-Tonnato mit TOMATINO® LIMONE

Gänsebrustroulade mit TOMATINO® FUNGHI

Garnelen mit TOMATINO® PEPPERITO

MAKRELENMOUSSE MIT TOMATINO®

- 250 g Geräucherte Makrelen, ohne Haut, ohne Gräten
- 250 g **QIMIQ (Art.-Nr. 33600)**
- 100 g Schlagobers, geschlagen
- etwas Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- 10 g **TOMATINO® (Art.-Nr. 62394)**
- etwas Noilly Prat
- 2 g **FISCHFOND (Art.-Nr. 00924)**
(ergibt 100 ml fertigen Fischfond)
- 1 St Zucchini
- 4 St Vollkorn-Toastbrot
- 4 Bl. Gelatine
- 20 g Forellenkaviar

ZUBEREITUNG: Zucchini waschen, beide Enden abschneiden und mit einer Schneidemaschine der Länge nach in 10 dünne Scheiben schneiden. 50 ml fertigen **FISCHFOND** leicht aufwärmen und die Gelatine darin lösen. Die Zucchini-Scheiben durch den Gelatine-Fischfond ziehen und in gleichmäßige Ringe drehen. Stocken lassen. Aus dem Toastbrot 10 Kreise (Größe wie Zucchinirollen) ausstechen und toasten.

QIMIQ aufschlagen. Das geräucherte Makrelenfilet mit den restlichen 50 ml Fischfond pürieren und durch ein Sieb passieren. Die passierte Makrele mit **QIMIQ** glattrühren, mit Salz, Pfeffer und Noilly Prat abschmecken und mit **TOMATINO®** würzen. Die geschlagene Sahne unter die Makrelenmasse heben, abschmecken, in einen **HYGIENE SPRITZBEUTEL** füllen und kaltstellen.

Servieren: Das getoastete Brot in die Zucchiniringe legen und mit Makrelenmousse auffüllen. Die Mousse mit Forellenkaviar und **TOMATINO®** dekorieren.

VITELLO-TONNATO MIT TOMATINO® LIMONE

- 1 St Kalbstafelspitz, ca. 700 g
- 100 g frischer Thunfisch (Sushi-Qualität)
- 40 g Butterschmalz
- 50 g **KRÄUTER WILLY (Art.-Nr. 62239)**
- etwas **SALZFLOCKEN NATUR (Art.-Nr. 62461)**
- etwas **PONDICHERY PFEFFER (Art.-Nr. 62370)**
- 10 St Kapern
- Öl zum Frittieren
- 20 g **TOMATINO® LIMONE (Art.-Nr. 62476)**

ZUBEREITUNG: Kalbstafelspitz in wenig Butterschmalz kräftig anbraten, herausnehmen und auskühlen lassen. Wenn das Fleisch kalt ist,

mit **KRÄUTER WILLY** marinieren, in einen Vakuumsack legen und fest vakuumieren. In einem Thermalisierer bei 65°C 20 Stunden lang garen. Das Fleisch anschließend 30 Minuten ruhen lassen. Dann aus dem Vakuumsack nehmen und in 4 x 4 cm große Würfel schneiden. Mit **SALZFLOCKEN NATUR** und **PONDICHERY PFEFFER** würzen. Thunfisch in hauchdünne Scheiben schneiden und auf die Tafelspitzwürfel legen und mit **TOMATINO® LIMONE** würzen. Mit frittierten Kapernblüten dekorieren.

GÄNSEBRUSTROULADE MIT TOMATINO® FUNGHI

- 3 St Gänsebrust
- 17 g **TOMATINO® FUNGHI (Art.-Nr. 62477)**

ZUBEREITUNG: Die Gänsebrust auf die Hautseite legen und in der Mitte der Länge nach links und rechts einschneiden, aufklappen und mit einer Folie abgedeckt plattieren. **TOMATINO® FUNGHI** auf das Fleisch drücken. Die Gänsebrust aufrollen, in Folie einpacken und fest einrollen, dann einzeln in einen Vakuumsack legen und fest vakuumieren. In einem Thermalisierer bei 62°C 8 Stunden lang garen. Gänsebrust aus dem Wasser nehmen und 20 Minuten ruhen lassen. Auspacken und in 3 cm große Stücke schneiden.

GARNELEN MIT TOMATINO® PEPPERITO

- 10 St Garnelen, U5
- 200 g Kürbis, geschält, 1 x 1 cm Würfel geschnitten
- etwas Noilly Prat
- Butterschmalz (zum Frittieren)
- 50 g **CURRYÖL (Art.-Nr. 62408)**
- 30 g **SHERRY ESSIG (Art.-Nr. 62398)**
- 3 St **TOMATINO® PEPPERITO (Art.-Nr. 62476)**
- 10 St **CRISPY CONES GOLD (Art.-Nr. 65106)**

ZUBEREITUNG: Die Kürbiswürfel mit **CURRYÖL** marinieren, in einen Vakuumsack legen, soft vacuumieren und in einem Thermalisierer bei 85°C 40 Minuten lang garen. Aus dem Vakuumsack nehmen und mit **SHERRY ESSIG** und **SALZFLOCKEN NATUR** marinieren. Die Garnelen in Butterschmalz kurz anbraten und mit **TOMATINO® PEPPERITO** würzen. Mit Noilly Prat ablöschen und abgedeckt bei geringer Hitze ziehen lassen.

Anrichten: Die marinierten Kürbiswürfel in die **CRISPY CONES GOLD** füllen, und die Garnelen dazu legen

Alle Rezepte auf dieser Seite sind für 10 Personen.