

Auberginen-Tatar mit Tomaten, Tomaten-Mate-Consommé

Für zwei Personen

Für das Auberginen-Tatar:

2 Auberginen	1 Zitrone	1 TL helle Misopaste
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Tomaten-Mate-Consommé:

1 kg reife Tomaten	2 Eier	1 EL Matetee
Zucker	Salz	

Für die gehäuteten Tomaten:

250 g bunte Cocktailtomaten	Salz	Eiswasser
-----------------------------	------	-----------

Für das Kamillen-Öl:

2 Beutel Kamillentee	50 ml neutrales Öl
----------------------	--------------------

Für die Garnitur:

2 Zweige Orangen-Tagetes

Für das Auberginen-Tatar:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Auberginen halbieren und mit der Schnittseite nach unten auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen weich garen.

Auberginenfleisch mit einem Löffel auskratzen und grob hacken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.

Auberginenfleisch mit Zitronenabrieb, Misopaste, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen.

Für die Tomaten-Mate-Consommé:

Eier trennen und dabei das Eiweiß auffangen. Tomaten mit Eiweiß fein mixen. In einem großen Topf (Achtung, es schäumt!) aufkochen und durch ein Passiertuch (oder Küchenhandtuch) abseihen.

Matetee mit kochendem Wasser bedecken und 3 Minuten ziehen lassen.

Matetee zu der Consommé geben und mit Salz und ggf. Zucker abschmecken.

Normalerweise startet man den Klärvorgang immer mit kalten Fonds. Erst durch langsames Erwärmen von Fond und Eiweiß werden die Trübstoffe gebunden. Wichtig ist auch, dass der Fond nicht mehr zu stark kocht, sobald die Trübstoffe gebunden sind. Ansonsten lösen sie sich und machen den Fond wieder trüb.

Für die gehäuteten Tomaten:

Cocktailtomaten am Stielansatz kreuzförmig einschneiden und in kochendem Wasser blanchieren, bis sich die Schale zu lösen beginnt.

Tomaten in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Etwas salzen.

Für das Kamillen-Öl:

Öl leicht erwärmen und die Teebeutel ca. 5 Minuten darin ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Orangen-Tagetes für die Garnitur nutzen.

Auberginen-Tatar mit einem Servierring in der Mitte der Schalen verteilen.

Die gehäuteten Tomaten und Orangentagetes-Blätter und Blüten darauf verteilen. Zum Schluss die heiße Consommé angießen und servieren.

Tobias Henrichs am 20. Juli 2022