

Tomaten-Oliven-Tatar, Basilikum-Pesto, Brotscheiben

Für zwei Personen

Für die Marinade des Tatars:

2 kleine Eier	25 g mittelscharfer Senf	15 g Ketchup
1 TL Sambal Oelek	1 ml weißer Balsamicoessig	35 ml Sonnenblumenöl
Cayennepfeffer	1 Prise Salz	Pfeffer

Für das Tatar:

2 große Tomaten	200 g getrock. Öl-Tomaten	60 g dunkle Oliven
60 g grüne Oliven	60 g Schalotten	2 Knoblauchzehen

Für das Basilikum-Pesto:

1 Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe	30 g Parmesan
2 EL Pinienkerne	80 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Chip:

20 g Parmesan

Für die Brotscheiben:

½ Baguette Olivenöl

Für die Garnitur:

Basilikumblätter essbare Blüten Rettichkresse

Für die Marinade des Tatars:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Zwei Eigelbe mit Senf, Ketchup, Sambal Oelek, Balsamicoessig, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer vermischen und unter Rühren das Sonnenblumenöl einfließen lassen.

Für das Tatar:

Tomaten mit heißem Wasser übergießen, dann enthäuten und entkernen.

Tomatenfleisch fein hacken. Eingelegte Tomaten und Oliven ebenfalls fein hacken. Schalotten und Knoblauch abziehen. Schalotten fein hacken, Knoblauch pressen. Alles mit der zuvor hergestellten Marinade vermengen. Dabei die Marinade so dosieren, dass das Tatar nicht zu flüssig wird.

Für das Basilikum-Pesto:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Knoblauch abziehen.

Parmesan reiben. Alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einem Pesto verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Für den Chip:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Parmesan reiben und in einem Ring auf das Backpapier streuen. Ca. 4 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Chips vom Blech nehmen.

Für die Brotscheiben:

Baguette in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl goldbraun rösten.

Für die Garnitur:

Gericht mit Basilikum, Blüten und Rettichkresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dirk Köhler am 01. Mai 2024