

Reiswaffel-Tatar mit veganem Eigelb

Für zwei Personen

Für das Tartar:

6 Reiswaffeln	25 g Tomatenmark	25 g Albaöl
1 TL mittelscharfer Senf	1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 Zehe Knoblauch
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	2 TL Kapern	gemahlener Kümmel
Selleriesalz	Muskatnuss	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für das vegane Eigelb:

11 g Eigelbersatzpulver	1 gestr. TL Calciumchlorid
-------------------------	----------------------------

Für die Garnitur:

2 Scheiben Vollkorntoast	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 EL Albaöl
--------------------------	---------------------------------	-------------

Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Die Kapern ebenfalls sehr fein hacken. Die Reiswaffeln in eine Schüssel bröseln und 120 Milliliter lauwarmes Wasser darüber gießen. Anschließend die fein gehackten Zutaten und das Tomatenmark, das Albaöl, den Senf und das Paprikapulver hinzugeben und alles vermengen. Schließlich alles mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Selleriesalz und Kümmel abschmecken. Das Ganze ordentlich ziehen lassen.

Für das vegane Eigelb die Eigelbzubereitung und 250 Milliliter Wasser in einen Rührbecher geben und gründlich mit einem Stabmixer durchmischen. Das Calciumchlorid in 300 Millilitern Wasser auflösen. Eine Schale mit purem Wasser bereitstellen. Den Eierbecher mit der Calciumchloridlösung ausschwenken.

Eine Eigelbgröße Menge vom Eigelbersatz hineingießen und vorsichtig mit einem Teelöffel so viel Calciumchloridlösung am inneren Rand des Eierbechers herunterlaufen lassen, bis das Eigelb darin schwimmt. Vorsichtig etwas schwenken, anschließend das Eigelb auf die Finger gleiten lassen und in das klare Wasser geben.

Den Schnittlauch in feine Ringe scheiden. Den Toast in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Das Tartar mit Hilfe des Servierings auf Tellern anrichten, dabei eine kleine Mulde für das Eigelb hinein drücken. Das Eigelb mit den Fingern darauf setzen und alles mit fein gehacktem Schnittlauch bestreuen. Abschließend mit etwas Albaöl beträufeln und servieren.

Merle-Marie Forstmann am 23. Juni 2015