

Tatar mit Cayenne-Mayonnaise, Kräuter-Salat, Ciabatta

Für zwei Personen

Für das vegetarische Tatar:

2 kleine Auberginen	150 g braune Champignons	1 rote Zwiebel
5 Cornichons mit Saft	3 TL Kapern mit Saft	2 EL Ketchup
2 EL Tomatenmark	2 EL mittelscharfer Senf	Paprikapulver
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Wildkräutersalat:

150 g Wildkräuter	1 Zitrone	3 EL Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Cayenne-Mayonnaise:

1 Zitrone	1 Ei	2 TL Senf
500 ml Sonnenblumenöl	1 TL Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Für das geröstete Ciabatta:

2 Scheiben Ciabatta	1 Knoblauchzehe
---------------------	-----------------

Für die Garnitur:

3 TL Kapern mit Saft	100 ml Pflanzenöl	Meersalz
----------------------	-------------------	----------

Für das vegetarische Tatar:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Auberginen halbieren und anritzen. Mit Olivenöl bestreichen und salzen.

Auberginen für etwa 15-20 Minuten in den Ofen geben bis sie weich und braun sind. Pilze putzen, Zwiebeln abziehen und beides in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Öl scharf anbraten.

Ketchup, Senf, Tomatenmark sowie 1 Esslöffel Kapernwasser verrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Cornichons und Kapern kleinhacken und unterheben. Übriges Kapernwasser für die Mayonnaise beiseitestellen. Gebratene Pilze und Zwiebeln zur Marinade hinzugeben, verrühren und beiseitestellen. Die gegarten Auberginen aus dem Ofen nehmen, das Fruchtfleisch auskratzen und auf einem Teller zum Abkühlen ausbreiten. Danach klein hacken und mit restlichen Zutaten vermengen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Wildkräutersalat:

Wildkräuter waschen und trockenschleudern. Eine halbe Zitrone auspressen und den Saft mit Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing kurz vor dem Servieren mit dem Salat vermengen.

Für die Cayenne-Mayonnaise:

Eine halbe Zitrone auspressen. Senf mit Ei, 1 Esslöffel Kapernwasser, Zitronensaft, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben.

Schaumig pürieren, dann nach und nach das Öl eingießen. Mayonnaise in eine Spritzflasche füllen und kaltstellen.

Für das geröstete Ciabatta:

Ciabatta in einer Pfanne anrösten. Knoblauch abziehen und mit Knoblauch einreiben.

Für die Garnitur:

Kapern in Öl frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Meersalz würzen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Pia Schneider am 27. Oktober 2020