

Gemüse-Tatar mit Eigelb, Babyspinat und Erdnuss-Karamell

Für zwei Personen

Für die Marinade:

1 Knoblauchzehe	1 EL korean. Paprikapaste	3 EL geröstetes Sesamöl
3 EL ml Sojasauce	1 TL weißer Sesam	1 TL Zucker

Für das Gemüse-Tatar:

1 Aubergine	1 grüne Zucchini	1 gelbe Zucchini
$\frac{1}{2}$ TL Essig	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Sesamöl

Für das pochierte Eigelb:

2 Eier	2 cl Sesamöl
--------	--------------

Für den Babyspinat:

50 g Babyspinat	Sesamöl
-----------------	---------

Für das Erdnuss-Karamell:

2 EL Erdnüsse	1,5 EL Puderzucker	1 Prise Salz
---------------	--------------------	--------------

Für die Marinade:

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Knoblauch, Paprikapaste, Sesamöl, Sojasauce, Sesam und Zucker glattrühren. Ein Esslöffel der Marinade für den Spinat beiseitestellen.

Für das Gemüse-Tatar:

Aubergine und Zucchini putzen, waschen und trockentupfen. Beide Zucchiniarten halbieren. Jeweils eine Zucchinihälfte sowie Aubergine in gleichgroße Würfel schneiden. Gemüsewürfel anschließend in einer Pfanne mit etwas Sesamöl anschwitzen und in eine Schüssel geben. Mit der bereits hergestellten Marinade ablöschen.

Aus dem Rest der Zucchini mit dem Sparschäler dünne Streifen schneiden und mit Essig und Zucker marinieren.

Für das pochierte Eigelb:

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eigelbe in eine kleine Schale mit 1 cl Sesamöl geben. 100 ml Wasser aufkochen und über die Eigelbe gießen. Für ca. 3 Minuten zum Pochieren stehen lassen.

Für den Babyspinat:

Spinat in einer Pfanne mit etwas Sesamöl anbraten und mit 1 Esslöffel der hergestellten Marinade ablöschen.

Für das Erdnuss-Karamell:

Erdnüsse kleinhacken und in einer Pfanne anrösten. Puderzucker zugeben und karamellisieren lassen. Zum Schluss mit einer kleiner Prise Salz würzen. Erdnuss-Karamell auf ein Backpapier geben, etwas ausbreiten und abkühlen lassen. Karamell vor dem Servieren zerkleinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sarah Henke am 14. Dezember 2020