



Melanzani-Tartare

Zutaten:

400 g Melanzani
160 g Zucchini
120 g Zwiebel rot
40 g Kapern
10 g Dijonsenf
10 g Tomatenmark
0,5 Stück Zitrone
80 ml Olivenöl
10 ml Öl zum Garen
Garnitur:
0,1 Pkg. Rucola
40 g Kapern
40 g Parmesan

Gewürze: Thymian, Oregano,
Rosmarin, Paprika

Gemüse vorbereiten:

1. Melanzani (400 g) mit der Brotschneidemaschine der Länge nach 1 cm dick schneiden. Dann würfeln. Für die Garnitur dünne Streifen (1 mm) schneiden und salzen.
2. Zwiebel rot (120 g) schälen und fein würfeln.
3. Melanzani in Öl zum Garen (10 ml) mit Salz und Pfeffer anbraten. Danach mit Tomatenmark (10 g) tomatisieren. Gewürfelte Zwiebel zu den Melanzani geben. Sofort in den Kühlschrank geben zum Abkühlen.
4. Die Kapern (40 g) klein hacken. Zitrone (0,5 Stk.) fein reiben und mit den gehackten Kapern und Dijonsenf (10 g) vermischen.

Garnitur vorbereiten:

1. Die Kapern gut abtropfen lassen und mit dem Öl zum Garen (10 ml) frittieren.
2. Rucola (0,1 Pkg.) waschen und mit dem restlichen Zitronensaft und Olivenöl (80 ml) kurz vor dem Anrichten marinieren.
3. Aus Parmesan (40 g) Parmesanchips herstellen.

Anrichten:

1. Tartare in einem Anrichtering anrichten und mit der Marinade marinieren. Mit vorbereiteter Garnitur anrichten.

