



Anzahl: 4 Personen / 16 Personen

Rezeptgruppe: Vorspeise / Hauptgang

Saison: ganzes Jahr



Auberginen Tatar

Zutaten (Amouse Bouche)

4 Personen

16 Personen

280 gr	1.1 kg	Auberginen
15 gr	60 gr	Reiswaffeln
½ kleine	2 kleine	Schalotte, fein gehackt
40 gr	160 gr	Ketchup
20 gr	80 gr	Essiggurken, fein gehackt
15 gr	60 gr	Kapern, frittiert
½ TL	1 ½ TL	Senf
½ TL	1 ½ TL	Randenpulver
½ TL	1 ½ TL	edelsüßes Paprikapulver
½ TL	1 ½ TL	grobkörniger Rohrzucker
¼ TL	1 ¼ TL	Tabasco
¼ TL	1 ¼ TL	Worcestershire Sauce
¼ TL	1 ¼ TL	Kukuma Pulver
½ TL	1 ¼ TL	Salz
		Belperknolle und Kresse zum garnieren
		Mit Pfeffer abschmecken

Zubereitung

1. Geröstete Auberginen:
Backofen mit Beschwaden auf 220° C vorheizen. Auberginen rundum mehrmals mit einem Messer einstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen. Blech in den vorgeheizten Garraum schieben, ca 45 Minuten backen. Blech herausnehmen, auskühlen lassen.
2. Tatar:
Reiswaffeln fein cuttern und in eine Schüssel geben, Haut der Aubergine abziehen, Fruchtfleisch in einem Sieb ca 15 Minuten abtropfen lassen, grob pürieren, zu den Reiswaffeln geben, Schalotten und alle restlichen Zutaten pürieren und mit den Reiswaffeln und den Auberginen vermischen.
Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Masse in 4 respektiv in 16 Teile aufteilen. Je in einen Ausstechring füllen und mit Deckel flach drücken. Mit roten Zwiebelsegmenten, frittierten Kapern, etwas Kresse und frisch gehobelter Belperknolle auf dem Tatar dekorieren