FoodLady

Gedanken.Rezepte.Freude: Teilen

Tatar von geräucherter Aubergine

Das Auberginen-Tatar

Für das Topping die Kräuter abzupfen und mit dem Olivenöl mixen. Die Kirschtomaten überbrühen und enthäuten. Ganz lassen. In dem Öl 2 Stunden oder länger marinieren lassen. Buchenpilze putzen und beiseite stellen.

Die Auberginen der Länge nach halbieren. Rautenförmig einritzen, dabei die Haut nicht zerschneiden. Knoblauch in feine Scheibchen schneiden, in die Einschnitte der Auberginen stecken. Die Hälften mit Olivenöl bestreichen und mit Salz würzen. In einer ofenfesten Form (die später für das Räuchern einen Deckel benötigt) im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-Unterhitze 45 bis 60 Minuten schmoren lassen. Das Fruchtfleisch muss an der Schnittfläche goldbraun geröstet und zum Schluss mürbe sein. Form aus dem Ofen nehmen und mit der Räucherpfeife einnebeln. Deckel aufsetzen und Rauch nach gewünschter Stärke einwirken lassen. Abkühlen lassen, mit einem Löffel aus der Schale schaben. Auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Fruchtfleisch fein hacken, etwas Struktur lassen.

Tipp: Wer keine Möglichkeit zum Räuchern hat, verwendet ein gutes Rauchsalz, das es mittlerweile in allen gut sortierten Supermärkten gibt.

Währenddessen den Ofen mit geöffneter Tür auf 100 °C Umluft abkühlen lassen. Schoko-Tomaten überbrühen, enthäuten, vierteln, entkernen. Die bräunlichen Tomaten geben dem Tatar später eine schöne Farbe. Tomatenviertel nebeneinander in eine Auflaufform setzen. Champignons putzen und gleichmäßig fein hacken. In einer flachen Auflaufform verteilen. Marinierte Kirschtomaten mit Öl zum Konfieren, Tomatenviertel und Pilze zum Halbtrocknen nebeneinander bei leicht geöffneter Tür in den Ofen geben. Die Kirschtomaten benötigen 45 Minuten und werden dann zum Abkühlen beiseite gestellt. Die Pilze ab und zu wenden. Nach ungefähr 1 ½ Stunden ist so viel Flüssigkeit verdampft, dass sowohl Tomatenviertel als auch die nun dunkel gewordenen Pilze sehr aromatisch sind. Ebenfalls abkühlen lassen. Tomaten in feine Würfelchen schneiden.

Für die Sauce Schalotten und Senfgürkchen fein würfeln, Kapern fein hacken. Alle weiteren Zutaten hinzufügen mit Chilisalz, Pfeffer und kräftig Zitronenabrieb abschmecken. Sauce, Auberginen, Tomaten und Pilze damit vermengen und mindestens zwei Stunden durchkühlen lassen. Die Buchenpilze in der Butter kurz anbraten. Das Tatar mit Hilfe eines Anrichteringes von ca. 10 cm Durchmesser aufschichten. Obendrauf die Kirschtomaten und Buchenpilze setzen. Mit Kräuterblättchen garnieren.

© 2020, FoodLady, Jutta Hehn — www.FoodLady.de

Tipp: Dazu schmeckt ein knuspriger Brotchip. Dafür Brot der Wahl sehr dünn aufschneiden, das geht am besten mit einer Aufschnittmaschine. Scheiben mit Olivenöl oder Butter bepinseln. Zwischen zwei Silicon-Backmatten 15 bis 20 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen, bis sie schön goldbraun sind.

Der „Obatzter"

Die Feigen vierteln. Portwein und Wein mit Zimt und Sternanis aufkochen. Leise auf ein Drittel einköcheln lassen. Mit der Stärke binden, mit einem Schluck Grenadine parfümieren, etwas abkühlen lassen. Feigen hineingeben und bei Zimmertemperatur 2 Stunden marinieren.

Den zimmerwarmen Camembert entrinden und zusammen mit Ziegenfrischkäse, Sauerrahm, Meerrettich, Zitronenabrieb, Chilisalz, Pfeffer und Paprika mit einer Gabel zerdrücken. Kräuter fein hacken, unterheben. Kaltstellen. Zum Servieren den Obatzter mit kleinen Servierringen anrichten. Eine oder zwei Viertel marinierte Feigen und etwas von dem Jus dazugeben. Pinienkerne darüber streuen.

Die „Guacamole" im Artischockenboden

Die Artischocken putzen, im Weinsud garen, darin abkühlen lassen. Bohnen auspulen, in ungesalzenem Wasser mit Lorbeerblättern und Knoblauch köcheln, bis sie weich sind. Kalt abschrecken, auskühlen lassen.

Schalotten und Knoblauch fein hacken und in dem Olivenöl glasig andünsten, abkühlen lassen. Einige Stiele Koriander ganz kurz blanchieren und eiskalt abschrecken. Die Bohnen mit etwas von dem Blanchierwasser, dem Schalotten-Mix, dem blanchierten Koriander, der Crème fraîche, Zitronensaft und Zitronenabrieb und den Gewürzen mixen. Der blanchierte Koriander vertieft die grüne Farbe. Tomaten klein schneiden, restlichen Koriander fein hacken und mit der gewünschten Menge Chili unter das Püree heben. Kalt stellen. Zum Servieren in die Artischockenböden füllen. Besonders schön sieht es aus, wenn man einen Dressierbeutel verwendet.

© 2020, FoodLady, Jutta Hehn — www.FoodLady.de

Zutaten

Für 2 Portionen

Das Auberginen-Tatar

Menge	Zutat
	Das Tatar
2 mittelgroße	Auberginen
2 Zehen	Knoblauch
8 EL	Olivenöl
4 mittelgroße	Schokotomaten (ersatzweise rote Tomaten)
6 bis 8 große	Steinchampignons
4 bis 6 Segmente	Senfgurken
1	Schalotte
2 TL	körniger Senf
2 TL	Kapern
1 EL	Cognac
1 TL	Tomatenmark
1 EL	Tomatenketchup
1 EL	Hoisin-Sauce (ersatzweise Zwetschgen-Marmelade mit etwas dunklem Balsamico)
1	Bio-Zitrone
1 TL	Paprika edelsüß
	Chilisalz, Pfeffer, Tabasco
2 EL	Olivenöl
	Das Topping
18 bis 20	aromatische Kirschtomaten
Einige Stiele	Thymian, Rosmarin und Basilikum
Einige Blättchen	Basilikum (zur Dekoration)
120 ml	mildes Olivenöl
1 Hand voll	Buchenpilze
1 EL	Butter
	Zucker, Salz

© 2020, FoodLady, Jutta Hehn — www.FoodLady.de

Zutaten

Der „Obatzter“

Menge	Zutat
½	reifer Camembert (hier: Büffelcamembert)
2 EL	milder Ziegenfrischkäse
2 EL	Sauerrahm
1 TL	Geriebener Meerrettich (aus dem Glas)
1	Bio-Zitrone
2 EL	frische Kräuter (z. B. Schnittlauch, Dill oder Basilikum)
	Chilisalz, Pfeffer, Paprika
2	Feigen (nicht überreif)
100 ml	Portwein
50 ml	Rotwein
1 kleiner Schluck	Grenadine
½ Stange	Zimt
3 Zacken	Sternanis
½ TL	Stärke (aufgelöst)
2 EL	Pinienkerne (geröstet)

© 2020, FoodLady, Jutta Hehn — www.FoodLady.de

Zutaten

Die „Guacamole“ im Artischockenboden

Menge	Zutat
	Die Bohnen-Guacamole
2 Hand voll	grüne Bohnenkerne (außerhalb der Saison Edamame-Bohnen TK)
3 bis 4	frische Lorbeerblätter
2 bis 3	Knoblauchzehen
2	Schalotten
1	Knoblauchzehe
1	grüne Chilischote (entkernt, fein gehackt)
2 EL	Olivenöl
2 EL	Crème fraîche
2 TL	Butter
2 mittelgroße	Tomaten (gehäutet, entkernt)
1	Bio-Limette (oder Zitrone)
½ Bund	Koriander
1 Msp	Kreuzkümmel
1 Msp	Bockshornklee
	Salz, Pfeffer, Muskat
	Die Artischocken
2 mittelgroße	Artischocken
½ Tasse	Wasser
½ Tasse	Weißwein
1 guter Spritzer	Weißweinessig
	Salz

© 2020, FoodLady, Jutta Hehn — www.FoodLady.de