



Kochen

Eberhard Braun

Dienstag, 25.06.2024

Auberginen-Tatar und Röstbrot mit Kräuterbutter

Für 4 Personen

Zutaten

2 Auberginen, klein
1 Zwiebel
2 Essiggurken
1 Tomate, getrocknet
4 TL Kapern
1 EL Tomatenketchup
1 EL Senf
2 EL Tomatenmark
2 EL Balsamessig, hell
2 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
1 EL Paprikapulver, edelsüß
etwas Salz
etwas Pfeffer
2 EL Sojasoße
etwas Olivenöl

Für das Kräuterbaguette

1 Knoblauchzehe
50 g Butter, weich
1 EL Rapsöl
4 EL Kräuter, fein gehackt, z. B. Petersilie,
Thymian, Schnittlauch
etwas Salz
etwas Pfeffer
8 Baguette oder Ciabattascheiben

Außerdem

4 Essiggurken, klein
1 Spitzpaprika, rot
1 Zwiebel, rot
einige Kapern, nach Belieben
1 Bund Schnittlauch



Zubereitung

1. **Für das Tatar** Die Auberginen abbrausen und trockenreiben. Auberginen schälen, in sehr dünne Scheiben und anschließend in feine Streifen schneiden, dann fein würfeln.
2. Die Auberginenwürfelchen in einer beschichteten Pfanne ohne Öl etwa 5 Minuten rösten. Salzen und etwas abkühlen lassen.
3. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Essiggurken, getrocknete Tomate und Kapern ebenfalls fein würfeln bzw. hacken.
4. Die lauwarmen Auberginenwürfel in einer Schüssel mit Zwiebeln, Essiggurken, Tomaten und Kapern mischen.
5. Ketchup, Tomatenmark, Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Essig und Sojasoße untermischen und abschmecken. Abdecken und etwas ziehen lassen.
7. **Inzwischen für das Röstbrot** Knoblauch abziehen und fein hacken. Knoblauch, Butter und Öl mit einem Stabmixer pürieren.
8. Kräuter unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuterbutter auf die Brotscheiben streichen.



9. Brote auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im heißen Backofen, auf der mittleren Schiene bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 5 Minuten rösten.

10. **Das Auberginen-Tatar** zum Servieren evtl. in einen Ring geben (Durchmesser ca. 6-8 cm) oder mit 2 Esslöffeln Nocken formen und auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit etwas Olivenöl beträufeln.

11. Essiggurken, Spitzpaprika, Zwiebel, Kapern vorbereiten und fein würfeln. Schnittlauch in feinen Röllchen schneiden.

12. Das fein geschnittene Gemüse dekorativ mit dem Tatar anrichten und dem Röstbrot servieren.