

FAKE TATAR

FÜR 4 PERSONEN

.....

800 G AUBERGINEN
2 DL OLIVENÖL
SALZ, PFEFFER
2 X ROSMARINZWEIG
2 KNOBLAUCHZEHE

100 G KETCHUP
2 EL COGNAC
2 KL SAMBAL OELEK MITTELSCHARF
CHILIPULVER, SALZ UND PFEFFER

100 G RUCOLASALAT
OLIVENÖL UND DUNKLER ACETO BALSALMICO DI MODENA
8 SCHEIBEN TOAST
.....

DIE AUBERGINEN HALBIEREN UND EIN GRILLMUSTER EINRITZEN.
MIT SALZ, PFEFFER, OLIVENÖL, ROSMARIN UND FEIN
GESCHNITTENEM KNOBLAUCH WÜRZEN. ANSCHLIESSEND DIE
AUBERGINEN ÜBER DER „GLUT“ GRILLIEREN.
NACH EINER KURZEN ABKÜHLPHASE DAS FLEISCH AUS DER
SCHALE KRATZEN UND FEIN HACKEN. DAS SOGENANNT
AUBERGINENKAVIAR MIT KETCHUP, COGNAC UND SAMBAL OELEK
VERMISCHEN UND MIT CHILIPULVER, SALZ UND PFEFFER
ABSCHMECKEN.
DEN TOAST GOLDBRAUN RÖSTEN UND MIT RUCOLASALAT
SERVIEREN.