

FAKE TATAR

FÜR 4 PERSONEN

.....
800 G AUBERGINEN

2 DL OLIVENÖL

SALZ, PFEFFER

2 X ROSMARINZWEIG

2 KNOBLAUCHZEHEN

100 G KETCHUP

2 EL COGNAC

2 KL SAMBAL OLEK 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 SOGENANNTENTE
AUBERGINENKAVIAR MIT KETCHUP, COGNAC UND SAMBAL OLEK
VERMISCHEN UND MIT CHILIPULVER, SALZ UND PFEFFER
ABSCHMECKEN.**

**DEN TOAST GOLDBRAUN RÖSTEN UND MIT RUCOLASALAT
SERVIEREN.**