



R e z e p t



*Aus dem Weihnachtsmenü 2023*

## Gemüse-Tatar auf Dinkeltoast

### Zutaten für 4 Personen

- 2 Möhren
- 2 Petersilienwurzeln
- 2 Stangen Staudensellerie
- 2 Frühlingszwiebeln
- 10 Kapern in Salz

### ... für die Mayonnaise

- 1 Ei
- 1 Eigelb
- ca. 100 ml Sonnenblumenöl
- 1 TL Dijon-Senf
- 50 g Schmand (mind. 20 % Fett)
- Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 4 Scheiben Dinkeltoast
- Schnittlauchröllchen

### Zubereitung

- Die Kapern 1 Stunde in reichlich kaltem Wasser einweichen.
- Alle Gemüsesorten waschen und putzen, dann in sehr kleine Würfel schneiden oder im Mixer fein hacken, aber dann ohne die Frühlingszwiebeln, diese in jedem Fall mit dem Messer schneiden.
- Dann eine Mayonnaise herstellen, am einfachsten mit einem Pürierstab: Dazu das Ei und Eigelb in ein relativ enges Gefäß geben, den Senf dazu, eine Prise Zucker, salzen, pfeffern, einige Tropfen Zitronensaft, und mit dem Sonnenblumenöl aufgießen. Den Pürierstab auf den Boden des Gefäßes stellen, auf höchster Drehzahl einige Sekunden laufen lassen, dann langsam nach oben ziehen. Anschließend den Stab kreiselnd durch die Mayonnaise bewegen, bis sie bindet, das geht sehr schnell. Nun den Schmand unterrühren und noch einmal abschmecken.
- Die Kapern mit Wasser abspülen und grob hacken. Mit Küchenpapier trockentupfen und in etwas Rapsöl in einer Pfanne knusprig braten, abkühlen lassen.
- Die Mayonnaise mit den feinen Gemüsewürfeln vermischen und kühl stellen.
- Kapern erst kurz vor dem Servieren unterziehen.
- Zum Servieren die Toastscheiben relativ dunkel toasten, mit etwas Butter bestreichen und das Gemüsetatar darauf verteilen. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

„Alles in Butter“ vom 9. Dezember 2023

Autor: Helmut Gote

Redaktion: Heiko Hillebrand