

Hier und heute



Auberginen-Tatar und Röstbrot mit Kräuterbutter

Brot, Aubergine, Knoblauch, Kapern und Essiggurken – Koch Eberhard Braun zeigt uns mit seinem Rezept für Auberginen-Tatar mit Röstbrot, wie man einen sonnigen Sommerabend perfekt kulinarisch ausklingen lässt.

Rezept

Auberginen-Tatar und Röstbrot mit Kräuterbutter

von Eberhard Braun für 4 Personen

Zutaten für das Auberginen-Tatar

- 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

Zutaten 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

Für das Tatar die Auberginen abbrausen und trockenreiben. Auberginen schälen, in sehr dünne Scheiben und anschließend in feine Streifen schneiden, dann fein würfeln. Die Auberginenwürfelchen in einer beschichteten Pfanne ohne Öl etwa 5 Minuten rösten. Salzen und etwas abkühlen lassen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Essiggurken, getrocknete Tomate und Kapern ebenfalls fein hacken. Die lauwarmen Auberginenwürfel in einer Schüssel mit Zwiebeln, Essiggurken, Tomaten und Kapern mischen.

Hier und heute



Ketchup, Tomatenmark, Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Essig und Sojasoße untermischen und abschmecken. Abdecken und etwas ziehen lassen.

Inzwischen den Knoblauch für das Röstbrot abziehen und fein hacken. Knoblauch, Butter und Öl mit einem Stabmixer pürieren. Kräuter unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuterbutter auf die Brotscheiben streichen.

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.

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

Essiggurken, Spitzpaprika, Zwiebel, Kapern vorbereiten und fein würfeln. Schnittlauch in feinen Röllchen schneiden. Das fein geschnittene Gemüse dekorativ mit dem Tatar anrichten und dem Röstbrot servieren