

Tartar der Aubergine



ZUBEREITUNG

Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor. Halbieren Sie die Auberginen und schneiden Sie die Schnittflächen 4-6 mal ein. Bestreuen Sie die Schnittflächen mit viel Salz und lassen Sie diese 10 min stehen.

Drücken Sie Aubergine aus tupfen Sie diese mit Küchenpapier trocken. Legen Sie die Aubergine mit der Schnittfläche nach unten auf ein geöltes Backblech und geben Sie die Auberginen für 20 min in den Ofen.

Nach 20 min nehmen Sie die Aubergine aus dem Backofen und schaben diese mit Hilfe eines Löffels aus. Im Anschluss streichen Sie die Masse durch ein Sieb und hacken sie grob.

Schneiden Sie den Knoblauch in feine Würfel und dünsten Sie diesen in Olivenöl in der Pfanne an. Fügen Sie den Auberginenkaviar hinzu und schmecken Sie alles mit Salz, Pfeffer, Orangen- und Zitronenzeste ab.

Waschen Sie den Thymian und zupfen Sie die Blätter von den Zweigen. Geben Sie den Thymian zum Kaviar und lassen Sie ggf. einige Zweige/Blätter zur Dekoration.

ZUTATEN

Für 4 Personen

2 Auberginen

Olivenöl, Menge
nach Belieben
Salz und Pfeffer

1 Knoblauchzehe

Zeste von je 1
Orange und
Limette
Thymian

Arbeitszeit:

Ca. 20 Minuten

Rezept von:

Sendung Doctor's Kitchen Talk
