



Auberginentatar



Rezept für 4

Zutaten

- 2 Auberginen, längs in 4 Tranchen geschnitten
- 2 dl Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 KL Basilikum, in feine Streifen geschnitten
- 1 KL italienische Petersilie, grob gehackt
- 1 KL Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 KL Schalotten, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst (nach Belieben)

Zubereitung

Die Auberginentranchen auf ein mit Backpapier belegtes Edelstahlblech legen. Mit einem spitzen Messer kleine Kerben einschneiden und mit Olivenöl grosszügig bestreichen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Das Edelstahlblech in Auflage 1 in den Garraum schieben und Programm GourmetDämpfen (G12) wählen. Auberginen aus dem Garraum nehmen, die Haut ablösen und das Fleisch grob hacken. Auberginenmasse mit den Kräutern, Schalotten und Knoblauch mischen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Ring, Tasse oder 2 Löffeln dem Tatar eine Form geben.

Anrichten

Garstufen

Programm GourmetDämpfen (G12) wählen