

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. Mai 2024 ▪
Vegetarische Küche mit Mario Kotaska



Dirk Köhler

**Tomaten-Oliven-, Tatar“ mit Basilikum-Pesto, gerösteten
 Brotstücken und Parmesanchip**

Zutaten für zwei Personen

Für die Marinade des Tatars:

2 kleine Eier
 25 g mittelscharfer Senf
 15 g Ketchup
 1 TL Sambal Oelek
 1 ml weißer Balsamicoessig
 35 ml Sonnenblumenöl
 Cayennepfeffer, zum Abschmecken
 1 Prise Salz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Zwei Eigelbe mit Senf, Ketchup, Sambal Oelek, Balsamicoessig, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer vermischen und unter Rühren das Sonnenblumenöl einfließen lassen.

Für das Tatar:

2 große Tomaten
 200 g getrocknete, in Öl eingelegte
 Tomaten
 60 g dunkle, entsteinte Oliven
 60 g grüne, entsteinte Oliven
 60 g Schalotten
 2 Knoblauchzehen

Tomaten mit heißem Wasser übergießen, dann enthäuten und entkernen. Tomatenfleisch fein hacken. Eingelegte Tomaten und Oliven ebenfalls fein hacken. Schalotten und Knoblauch abziehen. Schalotten fein hacken, Knoblauch pressen. Alles mit der zuvor hergestellten Marinade vermengen. Dabei die Marinade so dosieren, dass das Tatar nicht zu flüssig wird.

Für das Basilikum-Pesto:

1 Bund Basilikum
 1 Knoblauchzehe
 30 g Parmesan
 2 EL Pinienkerne
 80 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Knoblauch abziehen.

Parmesan reiben. Alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einem Pesto verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Chip: Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Parmesan reiben und in einem Ring auf das Backpapier streuen. Ca. 4 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Chips vom Blech nehmen.

Für die Brotscheiben: Baguette in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl goldbraun rösten.
½ Baguette
Olivenöl, zum Braten

Für die Garnitur: Gericht mit Basilikum, Blüten und Rettichkresse garnieren.
Basilikumblätter
Essbare Blüten
Rettichkresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.