



Pfannegugger-Chuchi  
Basel

# Vegetarisches Tatar

Zubereitung: 50 Min.  
Für 5 Personen

## Zutaten

### Tatar

2 g Stk	Auberginen
	Olivenöl
2 Stck	Knoblauchzehen
2.5 Zweige	Thymian
2 Ei	Kikkoma
	Pfeffer

### Marinade

2 Stck	Schalotten
2 Stck	Essiggurken
2 EL	Kapern / Kapernäpfel
90 g	Ketchup
6 g	Senf
0.5	Zitrone
2 EL	Kikkoma
0.6 Schuss	Cognac
	Szechuan-Pfeffer
	frischer Schnittlauch, fein geschnitten



## Zubereitung

1. Auberginen halbieren, einschneiden, mit Olivenöl, Sojasauce und Pfeffer würzen. Mit Knoblauch einreiben und mit frischem Thymian bestreuen. Im Ofen bei 180° C ca. 1 Stunde garen, bis das Fleisch weich ist. Auskratzen und fein hacken. In einem Sieb abtropfen lassen.
2. Für die Marinade Schalotten, Essiggurken, Kapern, Ketchup und Senf in einer Schüssel vermischen.
3. Das Auberginenfleisch zu der Marinade geben und mit dem Zitronenschalenabrieb, Sojasauce, Cognac und Szechuan-Pfeffer abschmecken.
4. In einen Ring füllen und flach streichen und erst dann ausgarnieren, so sieht es einem Fleischtatar verblüffend ähnlich.
5. Das Tatar mit Baguettescheiben, das mit Olivenöl, Thymian und Knoblauch röstet ist servieren.