

Rezepte «Eusi Landchuchi»

Tatar surprise mit Ginkgo-Nüssen und frittierten Brennesseln

Vorspeise von Taija Sigrist

für 4 Personen

Tatar surprise

- 2 Auberginen
- 3-4 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, geschält, halbiert
- 2 Zweige Thymian, Blättchen abgerupft
- 1 EL Sojasauce
- Pfeffer aus der Mühle

Den Backofen auf 180° Grad vorheizen. Ein mit Backreinpapier belegtes Backblech bereitstellen.

Aubergine gut waschen, der Länge nach Halbieren, das Fruchtfleisch gitterförmig mit einem scharfen Messer einschneiden und auf das Backblech legen. Das Fruchtfleisch mit Knoblauch einreiben (wie Fonduepfanne ausreiben), mit Olivenöl bestreichen, mit Sojasauce und Thymian würzen. Das Backblech in den Backofen schieben und die Aubergine bei 180° Grad ca. 1 Stunde garen lassen, bis das Fruchtfleisch weich ist. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch aus der Aubergine kratzen, in eine feines Sieb geben und abtropfen lassen.

Marinade

- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 EL Olivenöl
- 1-2 Essiggurken, in feine Brunoise geschnitten
- ½ EL Kapern, gehackt
- 75g Ketchup
- 5g Senf
- ½ afrikanische Zitrone*, abgeriebene Schale
- 1 EL Sojasauce
- 1 Schuss Cognac
- Szechuan-Pfeffer

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotte zugeben und glasig dämpfen. In eine Schüssel geben. Auberginefruchtfleisch, Essiggurken, Kapern, Ketchup, Senf und Zitronenschale zugeben. Leicht mischen. Mit Sojasauce, Cognac und Szechuan-Pfeffer würzen. Abschmecken.

Ginkgo-Nüsse

- 8 Ginkgo-Nüsse, geschält
- 1 Zucchini
- 2-3 EL Olivenöl
- Salz
- 4 Bambusspiessli

Ginkgo-Nüsse und Zucchiniwürfel abwechslungsweise auf Spiessli ziehen. In einer Bratpfanne Olivenöl erhitzen, Spiessli zugeben und bei mittlerer Hitze rundum goldgelb braten.

Frittierte Brennnesselblätter mit Rauchsalz

- 1 Handvoll Brennnesselblätter
- 20g Butter
- Rauchsalz

Butter in einer kleinen Bratpfanne erhitzen. Brennnesselblätter portionenweise zugeben und bei mittlerer Hitze ausfrittieren. Vorsichtig mit einer Gemüsezange / Pinzette aus der Pfanne nehmen und auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Kurz vor dem Anrichten mit Rauchsalz bestreuen.

Anrichten

Tatar auf Vorspeiseteller anrichten. Je ein Ginkgo-Spiessli dazu anrichten und mit Brennnesselblättern ausgarnieren.

**Afrikanische Zitrone*

- 15 kleine, unbehandelte, möglichst dünnschalige Zitronen
- 200 g grobes Meersalz
- 4 Lorbeerblätter
- 1 EL schwarze Pfefferkörner

Ein grosses Einmachglas ca. 1-1,5 Liter sterilisieren. Das Glas in einem grossen Topf in kochendem Wasser 10 Minuten auskochen oder 15 Minuten bei 100° C in den vorgeheizten Backofen stellen (Den Gummiring separat auskochen). Nach dem Sterilisieren nicht mehr in das Glas fassen.

Den Saft von 5 Zitronen auspressen. Die restlichen Zitronen gründlich waschen. Längs übers Kreuz zu $\frac{3}{4}$ einschneiden und die Einschnitte mit reichlich Meersalz bestreuen, wieder zusammen drücken und dicht in das vorbereitete Glas schichten.

Die Lorbeerblätter, die Pfefferkörner sowie das restliche Salz ebenfalls in das Glas geben, den Zitronensaft darüber giessen und mit kochendem Wasser auffüllen. Das Glas verschliessen und mindestens drei Wochen an einem dunklen Ort ziehen lassen. Von Zeit zu Zeit schwenken.

Vor dem Verwenden die Zitronen kurz mit Wasser abspülen, da sie sonst zu salzig sind. Fein gehackt können die Zitronen Salaten sowie Eintöpfen beigemischt oder zum Würzen von Fleisch und Fisch verwendet werden.