

Tomatentartar mit Artischocken und Parmesan

Kategorie: Vorspeise, kalt

Rezept Nr.: 335

Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Artischocken	4 Stück	"Violets"	
Zwiebel	1 Stück	weiß	
Koriander	4 Stängel	Borretsch, Peters., Rukola, Kerbel	
Tomaten	200 Gramm	Victory-Tomaten	
Parmesan	40 Gramm		
Olivenöl	0		
Weinessig	0		

Zubereitung

1. Die Artischocken putzen und in feine Lamellen schneiden. Kurz 1 Minute in Salz-Zitronenwasser blanchieren und in dem Wasser erkalten lassen. Man kann sie auch aber auch roh verwenden. Ist Geschackssache.
2. Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Tomaten einschneiden, blanchieren, die Haut abziehen, entkernen und in nicht zu kleine Würfel schneiden.
3. Die Tomatenwürfel mit den kleingehackten Kräutern und der Zwiebel mischen. Salzen. Pfeffern und eine Mischung aus gutem Olivenöl und einem guten Rotweinessig (z.B. Banyulsessig) unterziehen. Die Vinaigrette kann auch mit Senf aufgeschlagen werden: 1 -2 TL scharfen Dijonsenf mit Olivenöl wie eine Mayonnaise aufschlagen mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und mit Essig abschmecken.
3. Die Artischockenscheibchen auf einem Teller im Kreis anrichten und in die Mitte das Tomatentartar füllen. Mit Korianderblättchen und grob gehobelten Parmesanstücken dekorieren.

Tomatentartar mit Artischocken und Parmesan



Notizen
