

Tomaten-Tartar auf Zucchiniplatte mit mariniertem Rucola und confierter Tomate

Zutaten (für 4 Personen):

1 Zucchini
1 Glas getrocknete Tomaten fein gehackt (oder durch den Fleischwolf gedreht)
Concassé von 1 Fleischtomate (gehäutet, entkernt und fein würfelig geschnitten)
Cherrytomaten
½ Zwiebel, fein würfelig geschnitten
gehackten Knoblauch
Tomatenmark
Tomatensaft
Schuss Weißwein
Basilikum, Thymian & Rosmarin, fein gehackt
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker



Für den marinierten Rucola:

Rucola, Tomatenessig, Honig, Senf, Olivenöl, Salz, Zucker

Zubereitung:

- ★ Die **Zucchini** längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, leicht salzen und pfeffern und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl beidseitig anbraten.
- ★ Für die confierte Tomate die Cherrytomate kreuzweise einritzen und in heißem Wasser kurz blanchieren. Danach ins Eiswasser geben und die Haut blütenförmig abziehen. Olivenöl mit Kräutern in eine Pfanne geben – ca. halb voll – die abgezogenen Cherrytomaten hineinlegen und bei 94°C für 2 Stunden ins Backrohr.
- ★ Für das Tartar den würfelig geschnittenen Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, ebenfalls leicht salzen und auch etwas zuckern, damit der Zwiebelgeschmack nicht so dominant heraussticht. Danach Tomatenmark und fein gehackten Knoblauch kurz mitrösten, mit einem Schuss Weißwein ablöschen und mit Tomatensaft einkochen lassen, bis der Zwiebel weich ist.

Danach die getrockneten Tomaten, das Tomaten-Concassé, den angeschwitzten Zwiebel und die gehackten Kräuter in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
TIPP: Wenn die Konsistenz zu feucht ist, Bröseln dazugeben; wenn es zu trocken ist, ein bisschen Tomatensaft.

- ★ Für die Marinade vermischt man alle Zutaten miteinander und gießt sie danach über den Rucola.
- ★ Die gebratene Zucchiniplatte auf einen Teller geben, aus dem Tartar mithilfe von 2 Esslöffeln 1-2 Nockerl formen und auf die Zucchini legen. Auch die confierte Tomate und den marinierten Rucola gefällig ab Teller anrichten und mit gerösteten Ciabatta-Brot-Scheiben servieren.

Gutes Gelingen wünscht
Ihr Steirerhof-Koch Peter König