

Tomatentartar (einfach)

Tartare de tomates



Zutaten für zwei kleine Portionen:

1 Tomate
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1-2 TL Aceto Balsamico weiß

Varianten:

1 Frühlingszwiebel
1/2 Knoblauch oder 6
Basilikumblätter
grobes Meersalz

1. Tomate klein würfeln. In eine Schale geben, leicht salzen und kräftig mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen.

2. Mit weißem Aceto Balsamico beträufeln.

Varianten:

1. Frühlingszwiebel in kleine Röllchen schneiden und blanchieren.

2. Knoblauch abziehen und sehr fein schneiden. Mit etwas grobem Meersalz mörsern und unterrühren.

3. Oder - anstelle des Knoblauchs - Basilikumblätter klein hacken und unterheben.

Hinweise:

Das einfache Tomatentartar ist neutral und eignet sich als Garnitur für sehr viele Gerichte.

Wenn man weitere Zutaten nimmt, u.a. auch Olivenöl, so empfiehlt es sich, zuerst eine geschmackliche Verträglichkeitsprobe mit dem Grundgericht zu machen.

Für manche Gerichte sollte man die Tomaten auch häuten und entkernen, bevor man sie würfelt.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 5 min, Grundrezepte, Garnitur, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023