Tartar aus Melanzani

1 Melanzani (mittelgroß)
Thymian (bevorzugt frisch, es geht aber auch getrockneter)
grobes Meersalz
Olivenöl
5 kleine Essiggurkerl
1 kleine Zwiebel oder **Frühlingszwiebeln**
1 TL Kapern
1 TL Estragon Senf
2 EL Ketchup
1 EL Tomatenmark
1 TL Cognac oder **Weinbrand**
1 Prise Cayennepfeffer
1 EL Paprikapulver edelsüß
Salz, Pfeffer und **Agavendicksaft** zum Abschmecken

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Die Melanzani waschen, halbieren und einschneiden.

Thymian, Salz und Öl mischen.

Ölmischung auf die Schnittflächen verteilen.

Melanzanihälften auf ein Blech legen und ca. 25 Minuten im Ofen backen und Auskühlen lassen.

Inzwischen die Zwiebel, die Gurkerl und die Kapern sehr fein schneiden. In eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten vermischen.

Das Fruchtfleisch der Melanzani mit einem Esslöffel herausschaben.

Die Masse in feine Würfel schneiden und zur Würzmischung in die Schüssel geben.

Gut vermischen, mit Salz, Pfeffer und Agavendicksaft abschmecken.

Ev. noch etwas Paprikapulver und Ketchup untermischen für die rote Farbe.

Tipp: Das übrige Tatar hält sich im Kühlschrank 3 – 4 Tage.