

Tarama mit grilliertem Gemüse



Zeitaufwand: >20 min

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für etwa 500 g brauchen Sie folgende Zutaten.

- 4 Scheiben (90 g) altes Weissbrot
(z. B. Baguette)
- 100 g Fischrogen, rot oder weiss
- 125 ml Olivenöl «extra vergine»
- 125 ml Pflanzenöl (Raps- oder Sonnenblumenöl)
- 1 kleine Knoblauchzehe, geschält
- 2 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- 1/4 TL weisser Pfeffer, gemahlen

TARAMA ZUBEREITEN

Von den Weissbrotscheiben die Rinde abschneiden, in grosse Würfel schneiden in Wasser einweichen und dann auspressen. Knoblauchzehe pressen und mit den weichen Brotwürfeln und Fischrogen in einen Mixer geben. Alles gut durchmischen. Dann bei laufendem Motor langsam das Öl dazugießen, bis eine Emulsion entsteht. Mit Zitronensaft und Pfeffer abschmecken und kurz durchmischen.

Zu grilliertem Gemüse servieren. Dazu Karotten, Fenchel, Zucchini, weisse oder grüne Spargeln, Lauch etc. auf den heissen Grill legen und rundum grillieren.