

## Tomaten Tartar

### Zutaten für 4 Personen

200	g	Gedörrte Tomaten (in Olivenöl eingelegt)	
1		Knoblauchzehe	
6-10		Kapern	
3		Sardellen	
		Schnittlauch oder Peterli	
1		Zwiebel, mittelgross	
3		Oliven, schwarz	Alle Zutaten mit Messer fein hacken oder durch den Fleischwolf drehen. In Schüssel geben.
1		Eigelb	
4	EL	Ketchup	
1	TL	Dijonsenf	
4	EL	Cognac	
1	EL	Aceto Balsamico	In Schüssel geben und mit gehackten Zutaten gut vermischen.
		Tabasco	
		Salz	
		Pfeffer aus der Mühle	Abschmecken, mild bis sehr scharf.
		<b>Servieren</b>	
		Parisetten	Halbieren und toasten, mit Butter bestreichen und Tomaten Tartar gleichmässig auftragen. Ausgarnieren mit Radiesli, Gurken, Rettich, etc.