

TOSKANISCHE VORSPEISENPLATTE

TOSKANISCHE VORSPEISENPLATTE

Erinnert ihr euch noch an meinen Urlaubsbericht [Teil 1](#) und [Teil 2](#) vom letzten Jahr aus der Toskana? Damals haben wir bei Dario Cecchini, dem wohl berühmtesten Fleischer Italiens, im Solociccia gegessen. Ein Highlight in dem tollen Menü war für mich das „Rosemary up your bum“ (Ramerino in culo). Das habe ich damals sofort [in dieser Variante mit Pilzen und Kartoffeln](#) nachgemacht. Als Susanne von [Magentratzerl](#) sich zum Blog-Geburtstag das Thema [„Urlaub auf dem Teller“](#) gewünscht hat war klar, dass die kleinen Bällchen dabei sein müssen. Diesmal habe ich die kleinen Tartar-Bällchen auf eine Vorspeisenplatte mit Tomate-Mozzarella, Rucola und Parmesan gesetzt wo sie sich sehr wohl gefühlt haben.



Zutaten für 2-3 Personen:

400g frisches Tartar

8 Rosmarinzweige

Pfeffer & Salz

Olivenöl

2 Tomaten

120g Büffel-Mozzarella

etwas Basilikum

2 Hand voll Rucola

etwas Parmesan

1-2 EL Balsamico

Zubereitung:

Ich würze das frische Tartar recht kräftig mit Pfeffer und Salz. Dann streife ich von den Rosmarinzweigen die unteren Nadeln ab, den kleinen „Puschel“ an der Spitze unbedingt dran lassen und beiseite legen. Die Rosmarinnadeln sehr fein hacken und unter das Tartar mischen. Abschmecken und aus der Masse kleine Bällchen (bei mir 8 Stück) formen. In jedes Bällchen stecke ich einen, auf die passende Länge zugeschnittenen, Rosmarinzweig. Die Bällchen werden in einer Pfanne mit heißem Olivenöl angebraten. Sie sollten in keinem Fall mehr als bis zur Hälfte durchgaren!



In dieser Zeit schneide ich Tomaten und Mozzarella in dünne Scheiben und richte sie abwechselnd auf einer passenden Platte an. Etwas Basilikum am Rand (oder wo ihr möchtet) platzieren. Den Rucola abspülen, trocken schütteln und daneben legen. Den Parmesan über den Rucolasalat hobeln. Mit Pfeffer und Salz würzen und etwas gutes Olivenöl und guten Balsamico darüber geben.



Die heißen Rosmarin-Tartar-Bällchen auf den Salat setzen und sofort servieren.

Da will man sofort zurück in den Urlaub...



Eingereicht für das Event:

