



Restaurant Alter Tobelhof kocht für Casa del Vino!

Restaurant Alter Tobelhof, Tobelhofstrasse 236, 8044 Zürich, www.tobelhof.ch, www.roterkamm.ch, www.chaesalp.ch

Tatar aus getrockneten Tomaten

Zum Apéro (ca. 10 Portionen)

Tomaten-Tatar	
400 g gedörrte Tomaten	In Olivenöl eingelegt; zusammen mit
20 g Knoblauch	und
11 g Kapern	sowie
30 g Sardellen	und
12 g schwarze Oliven, entsteint	mit dem Messer oder im Cutter fein hacken. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit
240 g Ketchup	und
28 g Dijon-Senf	sowie
33 g Cognac	und
8 g Aceto Balsamico	vermischen. Es soll eine kompakte Masse entstehen. Mit
1/2 EL Salz	sowie
1/5 EL Sambal Oelek	(Vorsicht: scharf) und
Pfeffer aus der Mühle	nach Wunsch würzen (von mild bis sehr scharf!)
Zwirbelbrotsscheiben (ca. 10 Stk.)	toasten und mit Butter bestreichen. Das Tomaten-Tatar gleichmässig auf die Brotscheiben streichen. Nach Wunsch mit
Radieschen	und/oder
Gurken	und/oder
Rettich etc.	garnieren.
Guten Appetit!	

Weinempfehlung

Aucalà 2014

CHF 15.00 / 75 cl

Ein Garnacha Blanca mit Zitrus- und Steinfruchtaromen sowie subtilen, floralen Noten von Pfirsich- und Mandelblüten in der Nase. Energische Frische und Würze und eine seidige, Garnacha-typische Textur am Gaumen. Ein äusserst vielfältiger Begleiter zu Sommergerichten und ein perfekter Aperitif.



Roselito 2016

CHF 15.00 / 75 cl

Helles Lachsrosa. An der Nase Aromen von roten Früchten sowie leicht florale und mineralische Noten. Am Gaumen sehr elegant und subtil. Ein ausgezeichneter Rosado - trocken, ausgewogen und erfrischend!

