

Thunfisch mit Auberginen-Röllchen und Tomaten-Soße

Für 2 Personen

2 Thunfischfilets, a 150 g	500 g Romatomaten	1 Aubergine
1 Zitrone, unbehandelt	1 Zwiebel	7 Zehen Knoblauch
1 Peperoncino, rot	60 ml Rotwein, trocken	5 EL Olivenöl
80 g Büffel-Mozzarella	20 g Parmesan	2 EL Semmelbrösel
0,5 Bund Basilikum	0,5 Bund Thymian	3 Zweige Rosmarin
Meersalz	Salz	Pfeffer, schwarz
Cayennepfeffer		

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Wasser zum Kochen bringen und die Tomaten mit dem kochendem Wasser überbrühen. Anschließend die Tomaten häuten, entkernen und klein hacken. Die Peperoncino längs aufschneiden, entkernen und klein schneiden. Die Zwiebel und vier Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Einen Topf mit einem Esslöffel Olivenöl erhitzen und darin die Zwiebeln und den Knoblauch andünsten. Die Tomaten, den Rotwein und die Chili hinzufügen und das Ganze köcheln lassen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und anschließend die Peperoncino aus der Tomatensoße herausnehmen. Die Hälfte des Basilikums, des Thymians, des Rosmarins abzupfen und fein hacken. Die restliche Knoblauchzehe abziehen und zusammen mit den Kräutern fein hacken. Den Parmesan reiben. Die Semmelbrösel in zwei Esslöffeln Olivenöl anrösten und den Knoblauch, die gehackten Kräuter und geriebenen Parmesan dazugeben. Einen Esslöffel Olivenöl unterrühren und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Auberginen längs in zentimeterdicke Scheiben schneiden, salzen, auf einem Küchentuch ausbreiten und ziehen lassen. Anschließend die Scheiben abspülen und trocken tupfen. Die Kräutermasse auf die Auberginen streichen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und damit ebenfalls die Auberginenscheiben belegen. Das Ganze anschließend aufrollen und mit einem Spieß fixieren. Eine Grillpfanne mit einem Esslöffel Olivenöl austreichen, die Auberginenrollen rundum darin anbraten und mit Pfeffer würzen. Zwei Knoblauchzehen abziehen und zerdrücken. Den restlichen Basilikum, Thymian und Rosmarin abzupfen und fein hacken. Den Thunfisch in dem restlichen Olivenöl mit dem Knoblauch und den Kräutern beidseitig kurz anbraten und anschließend mit Meersalz würzen. Den Thunfisch mit den Auberginenröllchen und der Tomatensoße auf Tellern anrichten.

Evelyn Eisenhauer am 12. Oktober 2009