

Mit Paneer gefüllte Auberginen-Röllchen, Linsen-Dal

Für zwei Personen

Für die Auberginen-Röllchen:

2 Auberginen	300 g Paneer	1 Limette, Saft, Abrieb
25 g scharfes Mangopickle	2 Zweige Koriander	1 TL Currypulver
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Linsen-Dal:

50 g rote Linsen	2 Schalotten	5 cm Ingwer
1 rote Chilischote	200 ml Kokosmilch	1 TL Tomatenmark
15 frische Curryblätter	1/2 TL schwarze Senfsamen	1/2 TL gemahl. Kreuzkümmel
1/2 TL gemahl. Koriander	1/2 TL Kurkuma	1 TL Currypulver
2 EL Olivenöl	Salz	

Für die Auberginen-Röllchen:

Die Auberginen waschen, Enden entfernen und längs in Scheiben hobeln. Öl mit Salz und Pfeffer mischen und über Auberginen träufeln.

Gemüse in einer Grillpfanne scharf anbraten. Limette heiß abwaschen, Schale abreiben und auspressen. Koriandergrün abzupfen und fein hacken. Paneer mit Limettenabrieb und Saft, Mangopickle, Koriander, Curry und etwas Salz zu einer krümeligen Masse vermengen. Zu kleinen Kugeln formen. Auberginen-Streifen auslegen und jeweils 1 Kugel Paneer auf das Ende des Streifens geben. Aufrollen und kurz vor dem Servieren in das Dal geben.

Für das Linsen-Dal:

Schalotten abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit Öl andünsten.

Ingwer schälen und reiben. Chili waschen, längs halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien, dann fein hacken. Beides zusammen mit Curryblättern in die Pfanne geben und kurz anbraten.

Nach und nach Senfsamen, Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma und Currypulver dazu geben und anrösten lassen. Anschließend Tomatenmark und Linsen unterrühren. Mit Kokosmilch und 400 ml Wasser ablöschen und etwa 20 Minuten einkochen lassen. Mit Salz abschmecken.

Katinka Weidler am 11. Oktober 2023