

Moussaka mit griechischem Salat und Tzatziki

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

150 g Lammhackf	150 g Schweinehack	2 rote Zwiebeln
480 g geschälte Tomaten	1 EL Tomatenmark	2 Zweige glatte Petersilie
1 Msp.gemahlenes Piment	1 Msp. gemahlener Zimt	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Gemüse:

300 g Auberginen	300 g Kartoffeln	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

30 g Butter	30 g Mehl	300 ml Milch
6 g Parmesan	2 Eier	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für das Moussaka:

2 EL Paniermehl

Für den griech. Salat:

1 rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	300 g Fleischtomaten
1 grüne Paprika	50 g rote Cocktailtomaten	50 g gelbe Cocktailtomaten
2 Römersalatherzen	1 Zitrone (Saft)	40 g schwarze Oliven
100 g Schafskäse	50 ml Weißwein-Essig	1 EL scharf Senf
1 TL getr. Thymian	1 TL getr. Oregano	3 EL Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Tzatziki:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 Zehe Knoblauch	200 g griech. Joghurt
Salz	Pfeffer	

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 220 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch anbraten. Zwiebel dazugeben und Fleisch in kleine Stücke zerdrücken. Tomatenmark, geschälte, abgetropfte Tomaten, Zimt, Piment, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles aufkochen. Bei geringer Hitze weitergaren, bis eine sämige Sauce entsteht. Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter die Sauce rühren. Bei geringer Hitze weitergaren, bis eine sämige Sauce entsteht.

Für das Gemüse:

Die Auberginen in 0,5 cm breite Spalten schneiden und gut salzen. Das ausgetretene Wasser abtupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Auberbinenspalten goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen, auf einem Küchenpapier entfetten und mit Pfeffer und Salz würzen.

Kartoffeln schälen, in 3 mm dünne Scheiben schneiden und in einer Fritteuse goldbraun frittieren. Auf einem Küchenpapier entfetten und mit Pfeffer und Salz würzen.

Für die Sauce:

Die Butter in einem Topf schmelzen, Mehl darüber sieben und 1 Minute zu einer Mehlschwitze rühren. Den Topf vom Herd nehmen und nach und nach die Milch mit einem Kochlöffel einrühren. 2 Minuten aufkochen bis sie andickt. Muskatnuss und Parmesan reiben. Sauce mit 1 Msp. Muskat, Salz, Pfeffer und Parmesan würzen. Ein wenig abkühlen lassen und 2 Eier unter die Masse quirlen.

Für das Moussaka:

Abwechselnd Kartoffeln, Auberginen und Hackfleischsauce in eine Auflaufform schichten. Sauce über die geschichteten Auberginen geben, mit Paniermehl bestreuen und im vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen, bis sich eine knusprige goldgelbe Kruste gebildet hat.

Für den griechischen Salat:

Die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Gurke und Tomaten waschen und trocken tupfen. Salat vom Strunk befreien, Blätter abzupfen, waschen und trocken schleudern. Gurke, Tomaten und Salat in grobe Stücke schneiden.

Paprika waschen, halbieren, Scheidewände und Kerne entfernen und in Ringe schneiden. Schafskäse in Würfel schneiden.

Die Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Vinaigrette aus Essig, Senf, 1 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker anrühren und 2 EL Olivenöl untermischen.

Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurke und Paprika in einer Salatschüssel miteinander vermengen. Ganze Oliven darauf geben.

Die Vinaigrette darüber träufeln und mit Pfeffer bestreuen.

Schafskäse mit Olivenöl beträufeln mit Thymian und Oregano bestreuen und auf den Salat legen.

Für das Tzatziki:

Die Salatgurke waschen, trocken tupfen und fein raspeln. Gurkenraspel in Sieb geben und mit Salz bestreuen. 5 Minuten ruhen lassen und auspressen.

Ausgepresste Gurke mit Joghurt vermengen. Knoblauch abziehen, fein schneiden und mit Pfeffer und Salz in das Tzatziki geben.

Das Moussaka auf Tellern anrichten, griechischer Salat und Tzatziki in Schälchen geben und gemeinsam servieren.

Gottfried Mühling am 21. Juni 2017