

Auberginen-Hack-Türmchen, Béchamel-Soße, Orangen-Joghurt

Für zwei Personen

Für die Béchamelsauce:

1 EL Butter	1 EL Mehl	250 ml Milch
50 g Parmesan	Muskatnuss	Salz

Auberginen Hack-Auflauf:

150 g Rinderhackfleisch	150 g Lammhackfleisch	1 Aubergine
2 festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Orange	250 ml stückige Tomaten	50 g Feta
1 EL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ TL Zimt	getrock. Oregano
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Orangen-Joghurt:

2 EL griech. Joghurt	1 Knoblauchzehe	1 Orange
2 EL Milch	2 TL Chiliöl	1 Prise Zucker
Salz		

Für den Salat:

$\frac{1}{4}$ Salatgurke	1 Tomate	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
6 Schwarze Oliven	1 Zitrone	50 g Feta
2 TL Olivenöl	Dill	Salz
Pfeffer		

Für die Béchamelsauce: Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Butter in einem Topf schmelzen. Mehl unterrühren und mit Milch ablöschen. Kurz aufkochen bis die Sauce eindickt und köcheln lassen.

Parmesan hinein reiben, mit Salz und Muskat abschmecken.

Auberginen Hack-Auflauf: Aubergine in Scheiben schneiden, von beiden Seiten kräftig salzen und auf Küchenkrepp legen. Nach einigen Minuten trocken tupfen und das überschüssige Salz entfernen.

Auberginenscheiben mit Olivenöl einreiben, von beiden Seiten braten bis sie Farbe annehmen. Kartoffel schälen und in feine Scheiben hobeln. In Salzwasser kurz kochen. Abgießen und ausdampfen lassen.

Enden der Zwiebel und des Knoblauchs entfernen und schälen. Zwiebel fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln andünsten.

Tomatenmark kurz mitrösten. Gesamtes Hackfleisch dazugeben und mitbraten. Knoblauch hinein reiben. Mit stückigen Tomaten ablöschen.

So lange einkochen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Orangeschale abreiben und das Hackfleisch mit Orangenabrieb, Zimt, Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem Servierring das Moussaka schichten: Mit den Kartoffeln beginnen, darauf eine Auberginenscheibe legen, danach mit Hackfleisch belegen und die Béchamelsauce darüber streichen. Noch eine Auberginenscheibe und die Kartoffeln darauf legen. Abschließend eine Schicht Béchamelsauce hinzufügen und etwas Fetakäse darüber bröseln.

Das Türmchen bei 250 Grad kurz 4-5 Minuten überbacken. Danach auf Küchenkrepp setzen, um überschüssiges Öl abtropfen zu lassen.

Für den Orangen-Joghurt: Ein kleines Stück Orangenschale abreiben. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Orangenabrieb und ein bis zwei Knoblauchscheiben mit Chiliöl in den Joghurt hineingeben und mit Salz und Zucker abschmecken. 10 Minuten ziehen lassen, mit Milch glattrühren und durch ein Sieb streichen.

Für den Salat: Gurke würfeln. Tomate vierteln und den Strunk entfernen. Rote Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Oliven halbieren. Alles mit ausgepresstem Zitronensaft und dem Olivenöl anmachen. Den Feta würfeln und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einige Streifen vom Orangen-Joghurt auf den Teller geben und das Moussaka daneben setzen. Mit dem Salat zusammen servieren und mit Dill garnieren.

Malte Krückemeier am 23. Juni 2021