

# Roastbeef, Auberginen-Würfeln, Knoblauch-Chips, Hummus

## Für zwei Personen

### Für das Roastbeef:

2 Roastbeef-Steaks à 180 g    20 g Butter    Olivenöl, Salz, Pfeffer

### Für die Auberginenwürfel:

2 kleine Auberginen     $\frac{1}{2}$  Zitrone    5 Zweige Minze  
5 Zweige Koriander    1 EL Weißweinessig    50 ml Olivenöl  
Salz    Pfeffer

### Für den Hummus:

400 g Kichererbsen     $\frac{1}{2}$  Zitrone    2 ferment. schwarze Knoblauchzehen  
120 g Tahini    1 Prise Kreuzkümmel    Olivenöl, Salz

### Für die Knoblauchchips:

2 Knoblauchzehen    100 ml Olivenöl    1 Prise Meersalz

### Für die Garnitur:

50 g griech. Joghurt    1 Zitrone    1 Prise Meersalzflocken  
Pfeffer

## Für das Roastbeef:

Einen Backofen auf 85 Grad Umluft vorheizen. Einen zweiten Ofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Fleisch parieren, mit Salz würzen und auf beiden Seiten scharf in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Butter in die Pfanne geben und diese in den Ofen stellen. Fleisch ziehen lassen, bis es eine Kerntemperatur von 58 Grad erreicht hat. Herausnehmen und in Alufolie gewickelt bis zum Servieren ruhen lassen.

## Für die Auberginenwürfel:

Auberginen waschen, Enden entfernen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden. In einer Schüssel salzen und mit Olivenöl benetzen. Auf einem Backblech im Ofen 25 Minuten bei 210 Grad Umluft rösten bis sie gold- bis dunkelbraun sind. Minze und Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone waschen, mit einem Julienne-Schneider feine Streifen von der Schale abziehen. Halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Anschließend Auberginenwürfel mit Weißweinessig, gehackten Minze- und Korianderblätter und etwas Zitronensaft marinieren.

## Für den Hummus:

Kichererbsen abgießen und mit 80 ml eiskaltem Wasser, fermentiertem Knoblauch und Tahini im Standmixer mixen. Zitronenhälfte auspressen.

Hummus mit Salz, Kreuzkümmel und Zitronensaft abschmecken und mit Olivenöl beträufeln.

## Für die Knoblauchchips:

Knoblauch abziehen und in feine Scheiben hobeln. In einem Topf mit heißem Olivenöl frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

## Für die Garnitur:

Zitrone heiß abspülen und die Schale abreibe. Joghurt mit Salz und Pfeffer würzen und Zitronenschalen darüber geben.

Den Hummus auf einem Teller zu einem Spiegel streichen, die Auberginenwürfel darauf geben und mit Knoblauchchips toppen. Joghurt daneben tupfen. Fleisch in Streifen schneiden, daneben legen und mit Meersalzflocken und Pfeffer würzen.

Klaus Gesselbauer am 11. Juli 2022