

Auberginen-Röllchen mit Quinoa und Gurken-Minz-Eis

Für zwei Personen

Für die Auberginenröllchen:

2 große Auberginen	2 Zucchini	1 rote Beete
1 Möhre	1 rote Chilischote, klein	1 Limette
100 g Ricotta	1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Sezuan-Pfeffer	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Quinoa:

150 g Quinoa	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
300 ml Gemüsefond	1 TL Garam Masala	1 TL Kardamom
1 EL Erdnussöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für das Gurken-Minz-Eis:

2 Minigurken	2 Limetten	1 Ei
2 EL Sahne	2 Zweige Minze	1 Prise Zucker
3 Prisen Cayennepfeffer	Salz	

Für die Garnitur:

3 Blüten Kapuzinerkresse

Für das Gurken-Minz-Eis Servierschälchen in das Gefrierfach stellen. Die Gurken der Länge nach halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Die Limette halbieren und auspressen. Die Minzblätter von den Zweigen abzupfen. Den Limettensaft und die Gurkenstücke mit der Sahne, dem Zucker, der Minze und Salz mit einer Moulinette zerkleinern. Mit Salz und dem Cayennepfeffer abschmecken und bei Bedarf weiteren Zucker und Limettensaft hinzugeben. Das Ei trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Eischnee anschließend mit dem Schneebesen unter das zerkleinerte Gemüse rühren. Das Eigelb kann anderweitig verwendet werden. Die Gemüse-Eischnee-Mischung in eine Eismaschine füllen und 15 Minuten gefrieren lassen.

Für die Quinoa die Schalotten abziehen und würfeln. Die Knoblauchzehe abziehen und auspressen. Das Erdnussöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten sowie die Knoblauchzehe darin anbraten. Garam Masala, das Kardamom und die Quinoa hinzugeben und anbraten. Anschließend mit dem Gemüsefond ablöschen und 20 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Röllchen die Auberginen der Länge nach in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Auberginenscheiben mit Salz würzen und von beiden Seiten scharf anbraten. Die Chili der Länge nach aufschneiden, entkernen und in feine Stücke schneiden. Die Limette halbieren und auspressen. Die Ricotta mit der Chili, dem Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Auberginen-Scheiben mit der Ricotta bestreichen. Die Möhre schälen und mit der Roten Beete in feine Streifen schneiden. Die Zucchini vom Blütenansatz befreien und würfeln. Kurz in Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse auf den Auberginenscheiben verteilen, Sezuanpfeffer und Petersilie darauf geben und zusammenrollen.

Die bunt gefüllten Auberginen-Röllchen mit Quinoa und Gurken-Minz-Eis auf Tellern anrichten, die Quinoa mit der Kapuzinerkresse garnieren und servieren.

Rebekka Nolte am 30. Juni 2015