

# Vegane Antipasti di melanzane

## Für zwei Personen

### Insgesamt benötigt werden:

500 g Auberginen Pflanzenöl

### Für die Auberginen:

4 Scheiben Auberginen 1 Knollensellerie 10 g Hefe  
250 g Mehl 2 g Zucker 1 Zweig Rosmarin  
50 ml Olivenöl Salz Pfeffer

### Für das Ratatouille:

4 Scheiben Auberginen (vorgegart) 3 Fleischtomaten 1 Zucchini  
4 Paprika de Padron 1 Zehe Knoblauch 2 EL getrockneter Lavendel  
1 Bund Rosmarin 1 Bund Majoran 1 Bund Oregano  
1 Bund Thymian 1 Bund Salbei 2 EL Olivenöl  
Salz Pfeffer

### Für die Kräuterauberginen:

4 Scheiben Auberginen (vorgegart) 1 Zehe Knoblauch 2 Zweige Petersilie  
1 Zweig Rosmarin 1 Bund Schnittlauch 4 EL Olivenöl  
grobes Meersalz

### Für die Auberginenbällchen:

2 Scheiben Auberginen (vorgegart) 1 mehligk.e Kartoffel 50 g geschälte Sesamkörner  
Muskatnuss Salz Pfeffer

Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Bällchen Kartoffel schälen, würfeln und in einem Topf mit Wasser und einer Prise Salz bissfest garen.

Zur Vorbereitung Auberginen schälen und in 8 mm dicke Scheiben schneiden. Ein Blech mit Pflanzenöl einölen. Für die Variationen 10 Scheiben auf das Blech legen und im Ofen 10 Minuten vorgaren.

Für die gebratenen Auberginen im Hefeteig in 200 ml warmes Wasser Hefe hineinbröseln, mit Zucker, Salz und so viel Mehl verrühren, dass ein zäher, aber noch geschmeidiger Teig entsteht. Masse 15 Minuten gehen lassen. Rosmarin grob hacken. In 4 nicht gegarte Auberginenscheiben eine Tasche schneiden. Knollensellerie schälen, vier 2 mm dicke Scheiben herunter schneiden und in die Auberginentaschen legen. Mit Pfeffer, Rosmarin und etwas Salz von innen würzen. Öl in der Pfanne erhitzen. Gefüllte Auberginen durch den Teig ziehen. Etwas gehackten Rosmarin auf feuchten Teig streuen und Auberginen in Öl ausbacken.

Für das Ratatouille 500 ml Wasser zum Kochen bringen und die Tomaten für 2 Minuten hineingeben, danach häuten. Tomaten in 4 mm dicke Scheiben schneiden. Zucchini mit Küchenreibe in dünne Scheiben hobeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarin, Majoran, Oregano, Thymian und Salbei fein hacken. Zucchini, gehackte Kräuter, getrockneten Lavendel und Knoblauch in eine Pfanne mit Öl geben und kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomatenscheiben in einer Pfanne mit Öl anbraten, herausnehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend Paprika de padron waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 4 vorgegarte Auberginenscheiben erst mit Zucchinischeiben und dann mit Tomatenscheiben belegen. Obendrauf die Paprika de padron drapieren.

Für die Kräuterauberginen 4 vorgegarte Auberginenscheiben in Olivenöl einlegen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie, Schnittlauch und Rosmarin fein hacken. Auberginenschei-

ben aus dem Öl nehmen, mit Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch und Rosmarin bestreuen und mit Meersalzflakes abschmecken.

Für die Auberginenbällchen mit Sesam gegarte Kartoffel fein stampfen. 2 vorgegarte Auberginenscheiben grob hacken und unter den Kartoffelstampf heben. Alles mit Salz und Muskatnuss abschmecken und zu kleinen Kugeln formen. Kugeln in Sesam wälzen, danach die Kugeln im Ofen leicht bräunen lassen.

Gebratenen Auberginen im Hefeteig, Ratatouille, Kräuterauberginen und Auberginenbällchen mit Sesam auf Tellern anrichten und servieren.

Wilhelm Dammann am 26. Januar 2016