

# Gefüllte Tomate, Auberginen-Röllchen mit Walnuss-Paste

Für zwei Personen

**Für die Auberginen-Röllchen:**

1 Aubergine  
Salz, Pfeffer

1 Granatapfel

100 ml Sonnenblumenöl

**Für die Walnusspaste:**

$\frac{1}{4}$  Zehe Knoblauch  
100 ml Geflügelfond  
1 TL gemahl. Kreuzkümmel  
Salz

1 rote Chilischote  
1 TL gemahl. Koriander  
1 TL gemahl. Kurkuma  
Pfeffer

60 g Walnusskerne  
1 TL gemahl. Bockshornsaat  
1 Msp. Safran

**Für die gefüllten Tomaten:**

2 Ochsenherz-Tomaten  
60 g Parmesan  
 $\frac{1}{4}$  Bund glatte Petersilie

1 rote Chilischote  
60 g Butter  
 $\frac{1}{4}$  Bund Dill

2 Eier  
 $\frac{1}{4}$  Bund Schnittlauch  
Salz, Pfeffer

**Für die Datteln:**

4 Scheiben geräucherter Schinken

4 Datteln, entkernt

Für die gefüllten Tomaten Strunk der Tomaten entfernen, waschen, und die obere Seite deckelartig abschneiden, Deckel aufbewahren. Tomaten aushöhlen. Chili längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein hacken. Dill und Petersilie waschen und klein hacken, etwa einen Esslöffel der Kräuter beiseitelegen. Eier mit einer Gabel aufschlagen und Dill, Petersilie und Chili hinzugeben. In einer Pfanne Butter erhitzen und Eimasse in Servierringe füllen. Eier auf mittlerer Hitze durchgaren. Gegarte Eier aus Servierring lösen, in die ausgehöhlte Tomate geben. Parmesan über die Tomate reiben und mit dem Deckel verschließen. Schnittlauch waschen, klein hacken und mit den übrig gebliebenen Kräutern Untergrund für die Tomate bilden.

Für die Walnusspaste Nüsse klein mixen. Chilischote von Scheidewänden und Kernen befreien, Knoblauch abziehen, klein hacken und ein Viertel davon mit Salz, Pfeffer, Koriander, Bockshornsaat, Chili, Kreuzkümmel, Kurkuma, Safran und etwas Geflügelfond mit den Walnüssen mixen.

Für die Auberginen-Röllchen die Auberginen waschen, von den Enden befreien und in 1cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben beidseitig in Öl braten und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Granatapfel aushöhlen. Die Auberginenscheiben mit der Walnusspaste bestreichen, einrollen und vor dem Servieren mit Granatapfelkernen bestreuen.

Für die Datteln im Schinken-Mantel jeweils eine Dattel auf einen Schinkenstreifen geben und darin einrollen. Mit Holzstäbchen befestigen und in einer nicht gefetteten Pfanne von allen Seiten kross anbraten.

Auberginen-Röllchen mit Walnusspaste und Granatapfelkernen, gefüllte Tomate auf dem Kräuterbett und Datteln im Schinken-Mantel auf einem Teller anrichten und servieren.

Megi Balzer am 09. Februar 2016