

Auberginen-Ziegenfrischkäse-Türmchen, Pesto, Röstzwiebel

Für zwei Personen

Für das Auberginen-Türmchen:

500 g Auberginen	200 g Ziegenfrischkäse	2 neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

Für das Pesto genovese:

3 Zweige Basilikum	3 Zweige Petersilie	2 Knoblauchzehen
10 g Pinienkerne	15 g Pecorino	40 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln	2 EL Mehl	3 EL neutrales Öl
Salz		

Für die Garnitur:

2 Zweige Basilikum	2 EL süßer Senf	30 g Kapern
$\frac{1}{2}$ Granatapfel		

Für das Auberginen-Türmchen:

Die Auberginen waschen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen und zum Entwässern für ca. 7 Minuten auf ein Stück Küchenpapier legen. Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und Auberginenscheiben von beiden Seiten goldbraun anbraten. Anschließend auch Küchenpapier abtropfen lassen. Den Ziegenfrischkäse in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auberginenscheiben im Wechsel mit Frischkäse und Pesto in einem Servierring schichten. Zum Abschluss die Röstzwiebeln darüber verteilen.

Für das Pesto genovese:

Basilikum und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und in einen Mörser zupfen. Knoblauchzehen abziehen, grob hacken und zu den Kräutern geben. Pecorino reiben und zusammen mit den Pinienkernen in den Mörser geben, mit Öl aufgießen und zu einer homogenen Masse zerstoßen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Kühlschrank ziehen lassen.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Salzen und in Mehl wenden, gut abklopfen. Fett in einer Pfanne heiß werden lassen und Zwiebeln darin goldbraun backen.

Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Gericht mit den Blättern garnieren. Kerne aus dem Granatapfel nehmen. Mit süßem Senf einen Streifen auf dem Teller ziehen und Kapern und Granatapfelkerne locker darüber streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tarek El-Sakran am 04. September 2018