

Auberginen-Röllchen mit Kartoffel-Rösti, Kräuter-Dip

Für zwei Personen

Für die Auberginenröllchen:

2 Auberginen	2 EL Olivenöl	Tajine-Gewürz
Salz	Pfeffer	

Für die Füllung:

1 Knoblauchzehe	100 g Walnusskerne	Olivenöl
1 Bund Dill	1 Bund Petersilie	1 TL brauner Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffel-Rösti:

2 festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Ei (Eigelb)
Öl	Salz	Pfeffer

Für den Kräuter-Dip:

1 Zitrone	100 g Sauerrahm	5-10 g frische Petersilie
$\frac{1}{2}$ TL Meersalz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Granatapfel

Für die Auberginenröllchen:

Die Aubergine waschen, trockentupfen, von Enden befreien und der Länge nach in Streifen schneiden. Beide Seiten der Aubergine mit Öl bestreichen und mit Salz, Tajine-Gewürz und Pfeffer bestreuen. Auf jeder Seite 7 Minuten braten und vor dem Befüllen abkühlen lassen.

Wenn die Füllung fertig ist, Auberginenstreifen mit der Füllung füllen.

Für die Füllung:

Knoblauch abziehen und hacken. Petersilie und Dill abrausen, trockenwedeln und abzupfen. Knoblauch mit Petersilie, Dill, Walnüssen, Salz, Pfeffer und Zucker in einem Mixer geben und alles zu einer glatten Creme pürieren. Bei Bedarf 40 ml Wasser oder etwas Olivenöl dazu geben, um die Creme cremiger zu machen.

Für die Kartoffel-Rösti:

Kartoffeln schälen, waschen, grob raspeln und dann in einem Küchentuch ausdrücken, um die Stärke zu minimieren. Ei trennen und Eigelb auffangen. Zwiebel abziehen und würfeln. Eigelb und Zwiebel unter die Kartoffel-Raspel reiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl portionsweise bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen. Die Rösti in runder Form darin von beiden Seiten gold-braun braten.

Für den Kräuter-Dip:

Zitrone halbieren, auspressen und 1 EL Saft auffangen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Zitronensaft mit Sauerrahm, Petersilie, Salz und Pfeffer vermengen, gut umrühren, kühl stellen und in einem Schälchen servieren.

Für die Garnitur:

Granatapfel halbieren und Kerne auslösen. Das Gericht mit Kernen garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marie Bernards am 09. Februar 2021