

Zucchini-Auberginen-Auflauf, Tomaten-Bruschetta, Lachs

Für zwei Personen

Für den Auflauf:

1 Zucchini	1 Aubergine	1 Dose geschälte Tomaten
1 Knoblauchzehe	50 g Parmesan	1 EL Tomatenmark
Muskatnuss	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Tomaten-Bruschetta:

3 große grüne Tomaten	4 Scheiben Ciabatta	1 Knoblauchzehe
3 Zweige Basilikum	2 EL weißer Balsamico	5 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Lachs-Carpaccio:

150 g Lachsfilet ohne Haut	50 g Rucola	25 g Parmesan
3 EL Olivenöl	2 EL dunklen Balsamico	Salz, Pfeffer

Für den Zucchini-Auberginen-Auflauf:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zucchini und Auberginen waschen und von Enden befreien. In ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Öl, Tomatenmark und geschälte Tomaten in ein hohes Gefäß geben und mit Pürierstab fein pürieren. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Knoblauch abziehen, reiben und unter die Sauce mischen. In einer Auflaufform Zucchini und Aubergine abwechselnd mit Sauce schichten und oberste Schicht mit Parmesan bestreuen. Im Ofen für ca. 15 Minuten backen.

Für die Tomaten-Bruschetta:

Brot aufschneiden und mit etwas Olivenöl beträufeln. In einer heißen Pfanne von beiden seiten goldbraun anrösten. Knoblauch abziehen und krosse Seiten des Brotes damit einreiben. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Tomaten waschen, von Grün und Strunk befreien und sehr fein hacken.

Basilikum abbrausen und trockenwedeln, Blätter abziehen und fein hacken. Beides in eine Schüssel geben und mit restlichem Olivenöl, Balsamicoessig, Pfeffer und Salz vermengen. Kurz vor dem Servieren je 1-2 Esslöffel auf die gerösteten Brotscheiben geben.

Für das Lachs-Carpaccio:

Rucola waschen und trockenschleudern. Lachs abtupfen und ggf. Gräten zupfen. Lachs mit einem scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden und auf den Teller anrichten. Mit etwas Öl und Essig beträufeln. Rucola auf dem Lachs verteilen und nochmals mit Öl und Essig beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan darüber hobeln.

Marcel Pokorny am 07. März 2023