

Tatar von gegrillten Auberginen mit Pfannenbrot

Für 4 Personen

Für das Pfannenbrot:

20 g frische Hefe	1 EL Zucker	100 g Joghurt
60 ml Milch	1 Ei	400 g Mehl
1 TL Backpulver	Salz,	Pulbiber (Chiliflocken)
Kreuzkümmel		

Für Auberginentatar:

2 rote Zwiebeln	Olivenöl	Kurkuma,
Schwarzkümmelöl,	Schwarzkümmel,	Olivenöl, grobes Salz
4 Auberginen (kleine Früchte)	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	200 g cremiger Schafskäse	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Gurke	

Für den Teig die Hefe zerbröseln und mit Zucker und ca. 60 ml handwarmem Wasser mischen. Joghurt, Milch und Ei verquirlen. Mehl, Backpulver, Salz, Chiliflocken und etwas Kreuzkümmel in einer Rührschüssel mischen. Joghurt-Mix und angerührte Hefe zugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

Teig mit einem Geschirrtuch bedeckt ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Inzwischen für das Auberginentatar den Backofen auf 230 Grad vorheizen.

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin anbraten und mit Kurkuma würzen.

Die Auberginen der Länge nach durchschneiden, das Fruchtfleisch einritzen, mit Salz und Kreuzkümmel würzen und im Bratfett in der Pfanne anbraten.

Ein Backblech mit grobem Salz bestreuen. Die Auberginen mit der Schnittfläche auf das Salz legen und im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.

Auberginen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen. Dann die Schalen abziehen. Fruchtfleisch grob hacken und auf einem Sieb ca. 5 Minuten abtropfen lassen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und abzupfen. Auberginenfruchtfleisch, Petersilie, gebratene Zwiebeln und Knoblauchzehe hacken, bis ein feines Püree entsteht, dabei mit Schwarzkümmelöl würzen.

Korianderblätter abzupfen und mit 2 EL Olivenöl pürieren. Den Schafskäse würfeln und mit dem Korianderöl marinieren. Dill sehr fein hacken. Zitrone auspressen.

Gurke waschen, in Stücke schneiden oder mit einem Kugelausstecher Kugeln ausstechen. Mit Salz, Zitronensaft, Dill und etwas Olivenöl marinieren.

Teig kurz durchkneten, portionsweise auf wenig Mehl sehr dünn ausrollen. Eine Pfanne erhitzen. Die Teigfladen darin nach und nach von beiden Seiten goldbraun braten.

Auberginentatar nochmals abschmecken. Mit dem Pfannenbrot und Gurkensalat anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 24. August 2016