

Auberginen-Paprika-Türmchen, Kerbel und Staudensellerie

Für zwei Personen

Für das Türmchen:

50 g Couscous	1 Aubergine	3 Shiitake
2 rote Paprika	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Limette	120 ml Gemüsefond	$\frac{1}{4}$ TL Ras el Hanout
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Öl:

1 rote Chilischote	50 ml Olivenöl	grobes Meersalz
--------------------	----------------	-----------------

Für die Sticks:

$\frac{1}{2}$ Staudensellerie	1 Limette	40 ml Olivenöl
4 Zweige glatte Petersilie	1 Prise grobes Meersalz	

Für die Creme:

70 g Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	Salz
--------------------	---------------------------	------

Für die Garnitur:

1 Avocado	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	2 Zweige glatte Petersilie
2 EL Stärke		

Für das Türmchen: Die Aubergine waschen, trocknen und in Würfel schneiden. Paprika waschen, trockentupfen, sorgfältig schälen, vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und in Rauten schneiden. Schalen beiseitelegen und aufheben. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Auberginen mit Paprika in einem Topf mit etwas Olivenöl scharf anbraten.

Zwiebeln und Knoblauch in den Topf geben, mit anbraten und die Hitze reduzieren. Shiitake putzen, fein würfeln und mit etwas Ras el Hanout auch in den Topf geben. Salzen und pfeffern. Für den Couscous in einem weiteren Topf Fond erhitzen. Limette halbieren und auspressen. Couscous in einer Schüssel mit dem Fond aufgießen und etwas Limettensaft und Olivenöl dazugeben. Gemüse mit dem Couscous vermengen und in einem Ring anrichten.

Für das Öl: Chili waschen, trockentupfen, grob mit den Kernen hacken und mit Öl, etwas Salz und den Paprikaschalen (von oben) in einem Mörser kräftig für 2 Minuten stoßen. Öl durch ein feines Sieb passieren. Die Paprikaschalen gibt man zum Öl, damit dieses eine schöne rote Farbe bekommt.

Für die Sticks: Staudensellerie putzen, Strunk entfernen, in Stücke zerteilen, waschen und die Fäden sorgfältig vom Sellerie lösen. Wasser im Dampfgarer erhitzen. Limette halbieren und auspressen. Staudensellerie mit Olivenöl, Limettensaft und etwas Salz in einen Vakuumbbeutel geben, fest verschließen und etwa 10 Minuten im heißen Dampf garen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Sellerie aus dem Beutel nehmen und mit der gehackten Petersilie vermengen.

Für die Creme: Kerbel waschen, trockenschleudern und ganz fein hacken. Kerbel mit Crème fraîche verrühren und mit etwas Salz würzen.

Für die Garnitur: Öl in einem kleinen Topf auf ca. 170 Grad erhitzen.

Mehl und Stärke mit 75 ml eiskaltem Wasser mit einem Schneebesen zu einem glatten, flüssigen Tempura-Teig verrühren.

Avocado halbieren, Kern entfernen, mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen und dieses in Spalten schneiden. Zwiebel abziehen,

Björn Freitag am 22. April 2020