

Aubergine mit Baharat-Feta und Maulbeer-Couscous

Für zwei Personen

Für die Aubergine:

| | | |
|--------------------------------|-------------------------|----------------|
| 1 Aubergine | 100 g passierte Tomaten | 1,5 Schalotten |
| $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe | 1 Msp. Kreuzkümmel | 1 Msp. Zimt |
| $\frac{1}{2}$ TL Ras el Hanout | 1 EL Butter | Zucker |
| 1,5 EL Olivenöl | Öl | Salz |

Für den Baharat-Feta:

| | | |
|--------------------------|---------------|----------------------------|
| 50 g Feta | 1 EL Olivenöl | 2 Zweige glatte Petersilie |
| $\frac{1}{2}$ TL Baharat | Pfeffer | |

Für den Maulbeer-Couscous:

| | | |
|----------------------------|--------------------------|--------------------------------------|
| 100 g Couscous | 1 Zitrone | 25 g getrock. Maulbeeren |
| 175 ml Geflügelfond | 25 g Olivenöl | $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie |
| 1 Msp. gemahl. Kreuzkümmel | 1 Msp. gemahl. Koriander | 1 Msp. Baharat |
| Salz | | |

Für die Aubergine:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Aubergine waschen, trockentupfen und von Stiel- und Blütenansatz befreien. Mit einem Sparschäler die Schale entfernen und für die Garnitur zur Seite stellen. Aubergine achteln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Auberginen mit einer Prise Salz und einer Prise Zucker hineingeben und scharf anbraten.

Schalotten abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Knoblauch abziehen und die Hälfte schneiden. Schalotten und Knoblauch in einem Topf mit etwas Butter leicht anschwitzen. Passierte Tomaten hinzugeben und mit Ras el Hanout, einer Prise Zucker und Salz würzen.

Tomatensud zu den Auberginen geben und köcheln lassen. Alles mit Kreuzkümmel und Zimt würzen.

Aufgehobene Auberginenschale in sehr feine Streifen schneiden und in heißem Öl frittieren. Aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Um der Aubergine enthaltene Bitterstoffe zu entziehen, sollten Sie, sofern sie länger als 35 Minuten Zeit haben, die geschnittene Aubergine zunächst einsalzen, dann ca. 20 Minuten ziehen lassen und schließlich mit einem Küchenpapier trockentupfen.

Für den Baharat-Feta:

Petersilie abbrausen, trockentupfen und klein hacken. Feta in Würfel schneiden, mit Olivenöl beträufeln und Baharat und Pfeffer würzen.

Ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren Petersilie unterrühren.

Für den Maulbeer-Couscous:

Geflügelfond mit Kreuzkümmel, Koriander, Baharat und $\frac{1}{2}$ TL Salz aufkochen. Couscous unterrühren und zugedeckt neben dem Herd 10 Minuten quellen lassen. Dann kurz etwas umrühren und weitere 10 Minuten quellen lassen. Maulbeeren hacken und zum Couscous geben.

Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Couscous mit Olivenöl, Zitronensaft und Salz abschmecken. Petersilie abbrausen, trockentupfen, klein hacken und unter den Couscous heben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ali Güngörmüs am 02. Juni 2020