

Klassisches Moussaka

Für 4 Portionen

2 Auberginen	2 große Kartoffeln	1 Bund Petersilie
1 Olivenöl	500 g Rinderhackfleisch	1 Dose geschälte Tomaten (400 g)
1 mittelgroße Zwiebel	4 Knoblauchzehen	2 TL Zucker
100 ml Weißwein	3 TL getrockneter Oregano	1 Salz
1 Pfeffer	75 g Butter	75 g Mehl
500 ml Milch	50 g Parmesan, frisch gerieben	1 Prise Muskatnuss
1 Eigelb		

Für die Moussaka die Auberginen waschen, vom Stielansatz befreien und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.

Jeweils 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen- und Kartoffelscheiben darin nacheinander portionsweise anbraten. Herausheben und auf Küchenpapier gründlich abtropfen lassen, dabei das Fett aus den Auberginenscheiben drücken.

Die Pfanne mit Küchenpapier auswischen, wieder 2 EL Olivenöl erhitzen und das Hackfleisch darin bei mittlerer bis starker Hitze anbraten, dabei mit einem Pfannenwender immer wieder lockern, damit es krümelig wird. Die geschälten Tomaten dazugeben, die Hitze reduzieren und das Ganze köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch schälen. 2 Knoblauchzehen mit 3 EL Olivenöl mit dem Stabmixer fein pürieren. Den restlichen Knoblauch und die Zwiebel in feine Würfel schneiden. In einer zweiten Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig schwitzen. Die Zwiebeln mit Zucker bestreuen und karamellisieren, dann mit dem Weißwein ablöschen.

Die karamellisierten Zwiebeln mit den Knoblauchwürfeln zum Hackfleisch geben, das Ganze sorgfältig mischen und mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Béchamelsauce Butter und Mehl verkneten und in einem Topf bei mittlerer Hitze farblos anschwitzen. Mit der Milch ablöschen, dabei ständig rühren. Das Ganze etwa 5 Minuten köcheln lassen, dann den Parmesan einrühren. Den Topf vom Herd ziehen und die Sauce mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend das Eigelb unterziehen.

Die Hälfte der Kartoffelscheiben auf dem Boden einer Auflaufform verteilen und mit Oregano, Salz, und Pfeffer würzen. Darauf die Hälfte der Auberginenscheiben einschichten, mit dem pürierten Knoblauch bepinseln und ebenfalls mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte des Hackfleischs darübergerben. Die übrigen Kartoffel- und Auberginenscheiben einschichten, restliches Hackfleisch darauf verteilen, mit gehackter Petersilie bestreuen und abschließend das Ganze mit der Béchamelsauce begießen. Die Moussaka im heißen Backofen etwa 25 Minuten garen.

Die Moussaka in Portionsstücke schneiden, auf Teller verteilen und heiß servieren. Dazu passen ein Rucolasalat und ein Tomatenkompott.

Frank Rosin am 17. Juli 2015