

Moussaka

Für 4 Portionen

500 g vorw. festk. Kartoffeln	2 Prisen Salz	2 Auberginen
250 ml Olivenöl	4 Tomaten	2 rote Paprikaschoten
1 gelbe Paprikaschote	$\frac{1}{2}$ milde grüne Chilischote	1 rote Zwiebel
1 asiatische Knoblauchknolle	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	2 Zweige Rosmarin
500 g gemischtes Hackfleisch	2 Lorbeerblätter	1 Prise Paprikapulver edelsüß
1 Prise Cayennepfeffer	1 Prise Pfeffer	3 EL Tomatenmark
1 Schuss Weißwein	200 g passierte Tomaten	250 ml Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ Gläschen Kapern	250 g gerieb. griech. Hartkäse	1 Schalotte
50 g Butter	3 EL Mehl	500 ml Milch
1 Prise Muskatnuss	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer

Für die Moussaka die Kartoffeln gründlich waschen und in reichlich Salzwasser etwa 20 Minuten weich kochen. Inzwischen die Auberginen waschen und ohne Stielansatz der Länge nach in Scheiben schneiden. Den Boden einer Pfanne mit Öl bedecken, das Öl erhitzen und die Auberginenscheiben darin von beiden Seiten anbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Tomaten waschen und ohne Stielansatz hacken. Paprika- und Chilischoten waschen, längs halbieren, entkernen und ohne Stielansatz in feine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Petersilie und Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Petersilienblättchen abzupfen und fein hacken. Die weichen Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und noch heiß schälen.

In einer zweiten Pfanne 3 EL Öl erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Das Hackfleisch dazugeben und anbraten. Die Lorbeerblätter dazugeben, mit Paprikapulver, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen. Tomaten, Paprika, Chiliwürfel, Petersilie und Rosmarinzwige dazugeben. Das Ganze bei niedriger Hitze schwitzen lassen. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Inzwischen für die Béchamelsauce die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Das Mehl mit einem Schneebesen einrühren und kurz mitschwitzen. Nach und nach die Milch unter ständigem Rühren dazugeben. Alles aufkochen und bei niedriger Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Tomatenmark unter die Hackfleisch-Gemüse-Mischung rühren und kurz mitschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit fast verkochen lassen. Passierte Tomaten unterheben, Gemüsebrühe angießen. Noch einmal abschmecken. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden. Den Boden einer Auflaufform mit Béchamelsauce dick bestreichen und die Kartoffelscheiben darauf verteilen. Die Hackfleischmasse darauf anrichten, die Auberginen auflegen und eine weitere Schicht Béchamelsauce darauf verstreichen. Die Moussaka mit dem geriebenen Käse bestreuen und im heißen Ofen auf mittlerer Schiene etwa 30 Minuten goldbraun backen.

Tipp:

Falls vorhanden, ein Bund fein geschnittene Lauchzwiebeln unter die Hackfleischmasse mischen.

Frank Rosin am 23. April 2018