

Biftecia mit Schafskäse und Auberginen

Für zwei Personen

Für die Biftecia:

300 g Schweinehackfleisch	100 g Schafskäse	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 Zweige Majoran	1 Zweig Rosmarin
1 TL Zwiebelpulver	1 TL getrock. Oregano	1 Msp. gemahl. Kreuzkümmel
20 cl Ouzo	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Auberginen:

1 Aubergine	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft	2 getrock. Tomatenfilets	20 g geröstete Pinienkerne
2 Zweige Blatt Petersilie	50 ml Olivenöl	Salz

Für die Biftecia:

Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Knoblauch abziehen und reiben.

Hackfleisch gut salzen und pfeffern und mit Zwiebelpulver, Oregano und Kreuzkümmel verkneten. Majoran und Rosmarin sehr fein hacken und mit Zwiebel, Knoblauch und Ouzo unterheben. Diese Masse nun solange kneten, bis eine Bindung entstanden ist. Sie lässt sich dann zu einer kompakten Kugel formen. Nun kleine Portionskugeln abdrehen und diese leicht plattdrücken. Schafskäse würfeln und in die Bällchen eine kleine Mulde machen, mit Schafskäse füllen und mit den Händen wieder verschließen. Zwischen angefeuchteten Händen zu kleinen Rollen formen und in einer Grillpfanne heiß von allen Seiten in Öl angrillen.

Für die Auberginen:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein würfeln. Aubergine würfeln und mit Knoblauch und Zwiebeln in Olivenöl anbraten. Mit geschlossenem Deckel auf kleiner Stufe weich schmoren. Eine Zitrone halbieren, auspressen und zur Aubergine geben und pürieren. Mit Salz abschmecken. Getrocknete Tomaten hacken. Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Beides unterrühren. Petersilie hacken und unterheben.

Biftecia auf dem Püree anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 19. Oktober 2023