

Griechisches Kalb-Ragout mit Zaziki und Auberginen

Für 4 Portionen

2 Auberginen (600 g)	500 g Kalbshüfte	2 grüne Paprikaschoten (300 g)
2 Pastinaken (250 g)	1 Zwiebel (80 g)	2 EL Olivenöl
1 TL Salz	2 TL Paprikapulver edelsüß	800 g stückige Tomaten (Dose)
250 g Erbsen (TK-Ware)	2 Zitronen	1 Bio-Salatgurke (450 g)
1 Bund Dill	1 kleine Zwiebel (50 g)	1 Knoblauchzehe
500 g Skyr	$\frac{1}{2}$ Zitrone	Salz, Pfeffer

Für das Ragout die Kalbshüfte von Fett und Sehnen befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Paprika gründlich waschen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Pastinaken und Zwiebel schälen. Die Pastinaken in etwas größere, die Zwiebel in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze rundherum anbraten. Pastinaken und Zwiebel hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze weiter braten, bis die Zwiebelwürfel glasig werden. Das Paprikapulver einstreuen, Paprika und Erbsen dazugeben. Die Tomaten angießen und alles weitere 45 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch schön weich ist.

Inzwischen für die Auberginen den Backofen auf 200 °C Oberhitze vorheizen. Die Auberginen waschen und halbieren. Das Fleisch der Auberginen mit einem spitzen Messer mehrfach kreuzweise bis zur Schale hin einritzen, aber die Schale nicht verletzen. Die Hälften mit der Schnittfläche nach unten auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im heißen Ofen auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten rösten.

Währenddessen für das Zaziki die Gurke in kleine, feine Streifen schneiden und in eine große Schüssel geben. Den Dill waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden, den Knoblauch durch die Presse zur Gurke in die Schüssel drücken. Zwiebel und Skyr dazugeben und alles sorgfältig vermischen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Auberginen wenden, auf der Fleischseite mit 1 Prise Salz bestreuen und weitere 15 Minuten backen. Das Ragout noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Auberginen mit dem Ragout auf Tellern anrichten und mit 1 Klecks Zaziki servieren. Guten Appetit!

Frank Rosin