

Auberginen-Röllchen, Manchego, Crostini, Garnelen-Tatar

Für 2 Personen

Für die Auberginenröllchen:

1 große Aubergine	3 große Knoblauchzehen	2 Schalotten
1 rote Paprika	1 kleiner Zucchini	5 getrocknete Öl-Tomaten
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	200 g gereifter Manchego
Olivenöl	Salz	Pfeffer
$\frac{1}{2}$ Bio-Zitronenschale		

Für das Garnelentatar:

8 große Garnelen	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 EL Limonenöl
$\frac{1}{2}$ TL Bio-Limettenschale	3 Stiele Estragon	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Crostini:

$\frac{1}{4}$ Baguette	Olivenöl	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	2 Knoblauchzehen	Salz

Aubergine putzen, längs in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden. Mit Salz bestreut kurz ziehen lassen. Paprika, Zucchini putzen und sehr fein würfeln (ca. $\frac{1}{2}$ cm). Schalotten und Knoblauch schälen, in sehr feine Würfel schneiden. Getrocknete Tomaten ebenfalls fein würfeln. Olivenöl erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Paprika, Zucchini und Tomatenwürfel zugeben und bissfest garen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenschale abschmecken.

Auberginenscheiben trockentupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Auberginenscheiben, Rosmarin, Thymian und Knoblauch darin kräftig anbraten. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Manchego 8 etwa 6–7 cm lange, etwa 1 cm breite Stücke schneiden. Restlichen Manchego fein reiben, unter das noch lauwarme Gemüse mischen.

Backofen auf 160 Grad vorheizen (Umluft weniger geeignet/Gasherd:

Stufe 2). Gemüsefüllung auf den Auberginenscheiben verteilen. Manchego auflegen, aufrollen. Mit der Naht nach unten auf ein geöltes Blech setzen. Im heißen Ofen 6–8 Minuten garen.

Gurke schälen, halbieren, Kerne entfernen. Gurke in feine Würfel schneiden, etwas einsalzen und 15 Minuten ziehen lassen. Garnelen in feine Stücke schneiden. Gurkenwürfel abtropfen lassen. Kräuter untermischen. Mit Limonenöl, Limettenschale, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken, kühlen.

Baguette in etwa 8 Scheiben schneiden. Knoblauch schälen, andrücken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Brotscheiben, Knoblauch und Kräuter darin knusprig rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit etwas Salz würzen. Je auf eine Scheibe Baguette eine Nocke Garnelentatar setzen, eventuell mit Estragon und Schnittlauch garnieren. Crostini und Auberginenröllchen anrichten.

Frank Buchholz am 13. Juni 2016