

Auberginen-Röllchen mit Riesen-Garnelen

Für 4 Personen:

2 mittelgroße Auberginen	9 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 TL gehackter Rosmarin	1 TL gehackter Thymian	1 EL Tomatenmark
2 EL Obstessig	3 EL Parmesan	12 rohe Riesengarnelen
1 EL Aceto balsamico	5 EL passierte Tomaten	10 Basilikumblätter

Die Auberginen waschen, putzen und der Länge nach in 3 mm dicke Scheiben schneiden. 2 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Darin 12 Auberginenscheiben portionsweise beidseitig braun anbraten. Die Auberginenscheiben herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Die restlichen Auberginenscheiben sehr fein würfeln und beiseitestellen.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. 3 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Die Hälfte der Zwiebel und des Knoblauchs mit den Auberginenwürfeln, dem fein gehackten Rosmarin und Thymian darin anbraten. Das Tomatenmark dazugeben und verrühren. Dann mit dem Essig ablöschen und den frisch geriebenen Parmesan unterrühren. Diese Auberginen-Parmesan-Füllung mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und beiseitestellen.

Die Garnelen vom Darm befreien, unter fließendem kaltem Wasser säubern und gut trocken tupfen. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Garnelen darin auf jeder Seite 2 Minuten braten.

Die Auberginenscheiben mit der Auberginen-Parmesan-Füllung bestreichen. Je 1 Garnele darauflegen und die Scheiben einrollen. Die Auberginenröllchen in der Mitte mit kleinen Holzstäbchen fixieren.

Das restliche Olivenöl (2 EL) in einer beschichteten Pfanne erhitzen.

Die Röllchen darin rundherum goldbraun anbraten. Die restliche Zwiebel und den restlichen Knoblauch dazugeben und anschwitzen. Alles mit dem Balsamico ablöschen. Die passierten Tomaten angießen und erhitzen.

Die Basilikumblätter fein schneiden und untermischen. Zum Schluss die Sauce mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Die Auberginenröllchen auf kleine Gläser oder Schälchen verteilen und mit der Sauce beträufeln.

Christian Henze am 10. August 2018