

Gefüllte Auberginen-Röllchen mit Räucher-Forelle

Für 2 Portionen

1 Aubergine	1 Räucherforelle	1 Avocado
1 Zwiebel	Öl	2 TL Essig
4 EL Mehl	Salz	Pfeffer

Zunächst den Stielansatz der Aubergine entfernen und den Rest der Aubergine längs in dünne Scheiben schneiden. Die einzelnen Scheiben salzen und in Mehl wenden. Öl in eine Pfanne geben und die Auberginen darin von beiden Seiten anbraten. Eine Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und kurz zu der Aubergine in die Pfanne geben. Nun die Haut der Räucherforelle abziehen und das Fleisch auskratzen. Dabei darauf Acht geben, dass die Gräten zurück bleiben. Eine Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen. Dieses in eine Schale geben und gemeinsam mit dem Forellenfleisch gut vermischen. Die Masse lediglich mit etwas Pfeffer abschmecken und einen kleinen Schuss Essig dazugeben. Die angebratenen Auberginenscheiben mit dem Avocadomix bestreichen und aufrollen. Die Rollen senkrecht auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 02. 04. 2012