

Auberginen-Päckchen mit Walnuss-Granatapfel-Füllung

Für zwei Personen

Für die Auberginenpäckchen:

1 große Aubergine	1 Granatapfel	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	250 g Walnüsse	1 EL Balsamico-Essig
1 Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	2 TL Safranfäden

Salz, Pfeffer

Für den Ziegenkäse:

1 Ziegencamembert à 200 g	1 Knoblauchzehe	3 TL Honig
$\frac{1}{2}$ TL Chilipulver	2 EL Olivenöl	Salz

Für den Salat:

1 Chicorée	100 g Feldsalat	1 Zitrone
2 TL Honig	1 EL Rosinen	2 EL Apfelessig
100 ml Olivenöl	1 TL Cayennepfeffer	Zucker, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Für die Auberginenpäckchen die Aubergine waschen, trocknen und in circa einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit Salz bestreuen und zehn Minuten ruhen lassen. Die Petersilienblätter von den Stängeln zupfen, eine Knoblauchzehe und Zwiebel abziehen und alles fein hacken. Den Granatapfel halbieren und die Kerne auslösen. Die Hälfte der Kerne für das Salatdressing zur Seite stellen. Die Petersilie, den gehackten Knoblauch, die Zwiebel, eine Hälfte der Granatapfelkerne und 200 Gramm Walnüsse in den Mörser geben und zerstoßen. Die Zutaten zusammen mit dem Balsamico-Essig zu einer Paste verarbeiten. Den Koriander von den Stielen zupfen und fein hacken. Dann die Paste mit Pfeffer und Salz abschmecken und nach Geschmack Koriander und Safran dazugeben. Die Auberginenscheiben mit Küchenpapier abtupfen und in reichlich Olivenöl von beiden Seiten hellbraun braten. Nach kurzer Abkühlzeit die Auberginenscheiben mit der Paste bestreichen und zu einem Paket einrollen. Für den Ziegenkäse eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Den Ziegen-Camembert vierteln, auf Alufolie legen, mit etwas Olivenöl, Knoblauch, Honig und Salz sowie Chilipulver bestreuen. Anschließend für etwa sieben Minuten im Backofen bei 180 Grad Heißluft backen. Die restlichen Walnüsse hacken und nach fünf Minuten Backzeit über den Ziegen-Camembert geben. Für den Salat den Chicorée zerkleinern. Diesen und den Feldsalat waschen, und trocken schleudern. Anschließend die restlichen Granatapfelkerne mit Rosinen, Zitronensaft, Apfelessig und Honig verrühren und kurz ziehen lassen. Langsam das Olivenöl in das Dressing rühren, bis es emulgiert und den Salat mit dem Dressing vermischen. Zuletzt mit dem Salat eine Art Bett anrichten und den gebackenen Ziegenkäse, sowie die Auberginenpäckchen darauf anrichten.

Paul Woelky am 13. Januar 2015