

Börek mit Auberginen-Chutney

Für 2 Personen

Für das Chutney:

450 g Auberginen	Salz	1/2 Zitrone
2 Kardamomkapseln	2 Gewürznelken	2 Lorbeerblätter
1/2 Bund Koriander	20 g Ingwer	3 Schalotten
2 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen	1 Limette, unbehandelt
1 kl. getr. rote Chilischote	2 g Cumin	1 Msp. Zimtpulver
40 g brauner Zucker	50 ml weißer Balsamico	Pfeffer

Für das Börek:

1 Karotte	2 Knoblauchzehen	100 g Zuckerschoten
1 Stange Staudensellerie	1/2 rote Paprika	1 kleine Stange Lauch
6 Shiitakepilze	150 ml Erdnussöl	2 EL Sojasprossen
5 Zweige Koriander	2 Zweige glatte Petersilie	1/2 Apfel (z.B. Delicious)
100 g Schafskäse in Salzlake	2 TL Sojasauce	1 TL Süß-Saure Sauce
1 TL Sweet Chilli-Chicken-Sauce	1 Msp. Raz el Hanout	1 Spritzer Sesamöl
4 Blätter Filouteig	1 Eiweiß	100 g Joghurt aus Schafsmilch
Salz, Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft	

Die Auberginen putzen, waschen und längs halbieren, in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben, salzen. Von der Zitrone den Saft ausdrücken und unter die Auberginen mischen. Die Kardamomkapseln etwas andrücken und mit den Nelken und den Lorbeerblättern in einen Einweg-Teefilter füllen und zubinden. Koriander abspülen, trocken schütteln und fein hacken, Ingwer schälen und fein reiben. Schalotten schälen und fein würfeln. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Schalotten anschwitzen, Auberginen, geschälten Knoblauch und das Gewürzsäckchen hinzufügen. Auberginen unter Rühren goldgelb braten. Die Limette heiß abspülen, trocken und etwa 1 Msp. Schale abreiben. Die Chilischote im Mörser zerreiben. Das Gemüse mit Limettenschale, Cumin, Zimt und Chili würzen, gut verrühren. Den braunen Zucker darüber streuen und schmelzen lassen. Koriander- und Ingwer unterrühren. Mit dem Essig ablöschen und mit Pfeffer würzen. Das Chutney etwa 30 Minuten köcheln lassen, falls nötig, etwa 50 ml Wasser angießen. Zum Schluss den Gewürzbeutel entfernen und das Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Börek Karotte und Knoblauchscheiben und in feine Würfel schneiden. Zuckerschoten, Staudensellerie und Paprika waschen, putzen und ebenfalls fein würfeln. Vom Lauch nur das Weiße abschneiden, waschen und fein würfeln. Die Pilze putzen und in feine Würfel schneiden. In einer großen Pfanne mit 2 EL Erdnussöl das vorbereitete Gemüse anschwitzen, Pilze und Sojasprossen zugeben, gut durchschwenken und abkühlen lassen. Koriander und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Den Käse fein würfeln. Die Gemüse mit Apfel, Kräutern (1 TL Koriander zurückbehalten), 1 TL Sojasauce, süß-saurer Sauce, Sweet Chili Chicken Sauce mischen. Mit Raz el Hanout und Sesamöl abschmecken. Zum Schluss die Käsewürfel zugeben. Die Teigblätter in 9 cm breite Streifen schneiden, zwei Streifen übereinander legen und die Enden mit etwas Eiweiß bestreichen. Ein gehäufter Löffel der Füllung auf die vorbereiteten Teigstreifen geben und den Teig seitlich zu einem Dreieck einschlagen, verschließen und festdrücken. Die Dreiecke in einer Pfanne mit reichlich Erdnussöl von beiden Seiten goldbraun ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Joghurt mit 1 TL geschnittenen Koriander, 1 TL Sojasauce und 2 Tropfen Sesamöl vermischen. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Zum Anrichten in die Mitte des Tellers etwas Auberginenchutney geben, darauf die Teigpäckchen stellen und mit der Sauce garnieren

Jörg Sackmann 24. April 2012