

Pelmeni mit Essig-Zwiebel-Fond und Auberginen-Zwieback

Für zwei Personen

Für die Pelmeni:

150 g Hackfleisch vom Rind	150 g Hackfleisch vom Schwein	2 mittelgroße Zwiebeln
1 Ei (Größe M)	250 g Mehl	3 EL Essigessenz (25%)
2 Zweige krause Petersilie	Meersalz	Pfeffer

Für das Auberginen-Zwieback:

4 Zwieback	1 Romatome	1 kleine Aubergine
2 Zehen Knoblauch	1 Zitrone, Saft	1 Ei
1 TL mittelscharfer Senf	1 TL Zucker	1 Zweig krause Petersilie
150 ml Rapsöl	neutrales Pflanzenöl	weißer Pfeffer
Meersalz	Pfeffer	

Für die Pelmeni:

Die Zwiebeln abziehen. Eine Zwiebel in kleine Würfel schneiden und die andere im Ganzen belassen und ein Kreuz hineinschneiden. Die ganze Zwiebel in einen Topf mit 2 l Salzwasser geben und aufkochen lassen. Die Hälfte der gewürfelten Zwiebel mit dem Hackfleisch und 2 EL des Zwiebel-Fonds in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 200 g Mehl, Ei, 30 ml Wasser und Salz in einer Schüssel zu einem Teig verkneten. Teig auf einer mehlbestreuten Fläche ca. 1,5 mm dünn ausrollen und ca. 4,5 cm große Kreise ausstechen (40-50 Stück).

Mit einem Teelöffel das Hackfleischgemisch auf die Teiglinge geben und den Teig zu einem Halbmond zusammenklappen, fest zusammendrücken und die Enden zusammenziehen.

Die rohen Pelmeni in einen Topf mit kochendem Wasser geben, bis diese an der Wasseroberfläche schwimmen. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen. Etwa 150 ml vom Zwiebelfond abschöpfen, in eine Schüssel geben, die restlichen Zwiebeln und Essigessenz hinzufügen und verrühren. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und in den Essig-Zwiebel-Fond geben.

Für das Auberginen-Zwieback:

Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Ei, Senf, Salz, weißen Pfeffer und den Saft einer Viertel Zitrone vermengen und mit einem Stabmixer cremig schlagen. Nach und nach Rapsöl hinzugeben, bis alles cremig ist. Mayonnaise mit Salz, Zucker und schwarzem Pfeffer abschmecken. Knoblauch abziehen und halbieren. Zwieback mit dem Knoblauch einreiben. Auf dem Zwieback jeweils 1 TL Mayonnaise streichen. Aubergine waschen, von den Enden befreien und in ca. 6 mm dicke Scheiben schneiden. Tomate vom Strunk befreien und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und grob abzupfen. Auberginenscheiben beidseitig salzen und in einer Pfanne mit heißem Öl anbraten, bis diese goldbraun angeröstet sind. Jeweils eine Auberginen- und eine Tomatenscheibe auf den Zwieback geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Petersilie garnieren.

Pelmeni mit Petersilie garnieren mit Essig-Zwiebel-Fond und Auberginen-Zwieback auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Oldenburger am 08. Mai 2017