

Geräucherter Kebab, Aubergine am Spieß, Auberginen-Püree

Für zwei Personen

Für den Kebab:

200 g Rinderhackfleisch	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
5 EL geriebener Gouda	$\frac{1}{2}$ Bund Minze	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
Ghee, Nelken	Salz, Pfeffer	Räucherspäne

Für die gefüllte Aubergine:

1 Aubergine	1 rote Zwiebel	1 grüne Chilischote
1 Zitrone, davon Saft	1 Fetakäse	1 Bund glatte Petersilie
Olivenöl	Salz	

Für das Auberginen-Püree:

2 Auberginen	2 mittelgroße Rispen-Tomaten	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	0,5 cm Ingwer	1 grüne Chilischote
1 Zitrone, davon Saft	1 Bund Koriander	$\frac{1}{4}$ TL gemahlener Kurkuma
Olivenöl	Salz	

Für das Stockbrot:

150 g Magerquark	1 Ei	150 g Weizenmehl
1 TL Backpulver	2 EL neutrales Öl	

Für den Erbsen-Minz-Dip:

100 g TK-Erbsen	1 Bund Minze	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, davon Saft	Salz	

Für die Garnitur:

2 Cherrytomaten	1 rote Zwiebel	1 Zweig Koriander
2 Zweige Minze		

Für den Kebab:

Den Ofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Hälfte des Hackfleisches in den Kühlschrank geben. Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Hackfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Minze, Korianderstängel, Salz, Gouda und Pfeffer in den Mixer geben und anschließend in einem Räuchertopf mit Räucherspäne, Ghee und Nelken räuchern. Geräuchertes Fleisch mit gekühltem Fleisch aus dem Kühlschrank vermengen. Fleisch um einen Spieß formen und auf dem Grill von allen Seiten grillen.

Für die gefüllte Aubergine:

Aubergine der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Mit Olivenöl und Salz bestreichen und kurz grillen.

Feta zermahlen und den Rest fein hacken. Chili kleinhacken. Zitrone auspressen, Petersilie feinhacken. Alle Zutaten zusammen mischen.

Auberginenscheiben damit bestreichen. Scheiben aufrollen und in einen Spieß stecken.

Für das Auberginen-Püree:

Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Aubergine halbieren. In einer Hälfte 3-4 Schnitte machen. In die Schnitte 4 Knoblauchscheiben geben und in Ofen für 15 Minuten garen.

Zwiebel abziehen. Zwiebel, Tomaten, Chili und Ingwer klein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Zwiebeln sautieren, bis sie durchsichtig sind. Ingwer dazu geben und 1 Minute sautieren. Tomaten, und Kurkuma dazu geben. 3-4 Minuten zusammen kochen. Aubergine aus dem Ofen holen und stampfen. In die Pfanne geben und 2 Minuten zusammen kochen. Frischen Koriander, Salz und Zitronensaft dazu geben.

Für das Stockbrot:

Alle Zutaten gut verkneten. Um einen Spieß formen und im heißen Ofen bei 230 Grad ca. 10 Minuten backen.

Für den Erbsen-Minz-Dip:

Knoblauch abziehen und Zitrone auspressen. Alle Zutaten mixen und gut abschmecken.

Für die Garnitur:

Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. Tomaten halbieren.

Koriander feinhacken. Minze abzupfen. Alles vermischen und als Garnitur verwenden.

Anu Jauhan am 22. August 2023