

Auberginen-Röllchen mit Räucherforelle, Rote-Beete

Für zwei Personen

1 Räucherforelle à 150 g	1 Aubergine	1 Avocado
500 g gekochte rote Bete	1 Zitrone	1 Zwiebel
Mehl	2 EL Gemüsefond	1 EL schwarzer Balsamico
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Die Aubergine vom Strunk befreien, in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit Mehl bestäuben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben darin anbraten. Die Avocado aufschneiden, vom Kern befreien und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausholen. Anschließend das Fruchtfleisch pürieren. Die Räucherforelle in kleine Würfel schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Anschließend das Avocadopüree mit den Forellwürfeln und dem Zitronensaft vermischen. Die Auberginenscheiben mit dem Püree bestreichen und anschließend einrollen. Die rote Bete in hauchdünne Scheiben schneiden. Das Olivenöl, den Balsamicoessig und die Gemüsebrühe vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und verquirlen. Die gefüllten Auberginenröllchen mit dem Rote-Beete-Carpaccio auf einem Teller anrichten, mit der Vinaigrette garnieren und servieren.

Hannelore Kutzner am 11. Dezember 2012