

# Auberginen-Mus mit Blauschimmelkäse und Hähnchen-Keule

## Für 4 Personen

1 Bund Rosmarin	1 Bund Thymian	7 Knoblauchzehen
4 Auberginen	6 EL Olivenöl	1 Zwiebel
100 g Möhren	100 g Sellerie	4 Hähnchenkeulen
Salz, Pfeffer	1 Prise Ras-el-hanout	1 EL Tomatenmark
1 Lorbeerblatt	80 ml Weißwein	3 Schalotten
1 Bio-Zitrone	150 g Blauschimmelkäse	3 EL Tahin (Sesampaste)
2 EL Crème fraîche	Kreuzkümmel, gemahlen	

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Rosmarin- und Thymianzweige abspülen, trocken schütteln und 2/3 der Kräuterzweige auf ein Backblech legen. 4 Knoblauchzehen andrücken und ebenfalls auf dem Backblech verteilen. Die Auberginen waschen, längs halbieren, die Schnittflächen nochmals einschneiden und mit ca. 2 EL Olivenöl bepinseln. Dann die Auberginen mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 20-30 Minuten garen. Die weichen Auberginen aus dem Ofen nehmen und diesen auf 160 Grad herunter drehen.

Für die Hähnchenkeulen Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, Möhre und Sellerie schälen. Zwiebel, Möhre und Sellerie in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch fein schneiden. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Hähnchenkeulen mit Salz, Pfeffer und einer Prise Ras el Hanout würzen. Die Hähnchenkeulen in einem Bräter mit 2 EL Olivenöl von allen Seiten goldbraun anbraten, dann aus dem Topf nehmen. In dem Bräter mit 1 EL Olivenöl Zwiebel, Knoblauch und Gemüswürfel anschwitzen, Tomatenmark zugeben, kurz mit anbraten, restliche Kräuterzweige und das Lorbeerblatt zugeben und mit dem Weißwein ablöschen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen, kurz aufkochen. Dann die Hähnchenkeulen wieder einlegen und das Ganze ohne Deckel im Backofen bei 160 Grad Ober- und Unterhitze ca. 35- 45 Minuten garen.

In der Zwischenzeit mit einem Löffel das weich gegarte Auberginenfruchtfleisch aus der Schale lösen. Schalotten und 1 Knoblauchzehe schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl dünsten. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Auberginenfruchtfleisch zu den Schalotten geben und mit einem Stabmixer alles fein pürieren. Blauschimmelkäse fein würfeln und mit Tahin und Crème fraîche untermischen, mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken. Zuletzt mit etwas Zitronenschale und -saft verfeinern.

Die gegarten Hähnchenkeulen aus dem Bräter nehmen, Lorbeerblatt und Kräuterzweige entfernen. Den Bratensatz durch ein Sieb streichen und abschmecken. Hähnchenkeulen mit Auberginenmus anrichten, Bratensatz über die Keulen träufeln und servieren.

Serkan Güzelcoban am 20. Mai 2015