

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. August 2022 ▪  
**Vegetarische Küche mit Johann Lafer**



Lars Eickmeyer

**Gefüllte Ofen-Aubergine mit Tomate, Zucchini und Brie und selbstgebackenes Maisbrot mit Oliventapenade**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Maisbrot:**

150 g Maismehl  
 80 g Weizenmehl  
 2 Eier  
 300 ml Milch  
 100 g Butter  
 50 g Zucker  
 3 TL Backpulver  
 1 TL Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Maismehl, Weizenmehl, Zucker, Backpulver und Salz miteinander vermengen. Eier und Milch unterrühren. Anschließend 8 EL geschmolzene Butter hinzufügen und alles zu einem glatten Teig kneten. Temperatur im Backofen auf 180 Grad reduzieren. Teig in eine gusseiserne Pfanne geben und ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen. Mit einem Holzspieß prüfen ob das Maisbrot fertig ist.

**Für die gefüllte Aubergine:**

1 Grafitti-Aubergine  
 1 Avocado  
 ½ gelbe Zucchini  
 100 g Tomaten  
 250 g würzigen Brie  
 1 Knolle Soloknoblauch  
 Olivenöl, zum Beträufeln  
 Rapsöl, zum Braten  
 ½ TL Meersalz  
 50 g fermentierten Kampot-Pfeffer

Aubergine waschen und längs aufschneiden und das Fruchtfleisch aushöhlen. Damit das Auberginenschiffchen nicht umkippt, am Boden eine gerade Fläche wegschneiden. (Später als Gemüse verwenden.) Mit Salz bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Im Ofen 10 Minuten vorbacken.

Zucchini und Tomaten waschen. Zucchini fein würfeln, Tomaten von Strunk befreien und auch fein würfeln. Avocado halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Aubergine klein würfeln. Knoblauch abziehen, fein hacken und mit Meersalz zu einer Paste zermahlen. Geschnittenes Gemüse mit Knoblauchpaste und Pfeffer vermengen und in einer Pfanne mit Rapsöl anrösten.

Brie würfeln. Aubergine aus dem Ofen holen und mit Gemüse und Brie füllen. Wieder in den Backofen geben bis der Käse braun wird und die Aubergine gar ist.

**Für die Oliventapenade:**

100 g schwarze, entsteinte Kalamata-Oliven  
 50 g Kapern  
 ½ Knolle Soloknoblauch  
 50 g getrocknete Tomaten in Öl  
 1 Limette  
 100 ml Olivenöl

Oliven, Kapern und getrocknete Tomaten grob hacken und in einen Multizerkleinerer geben. Knoblauch abziehen, die Hälfte grob würfeln und auch in den Mixer geben. Alles miteinander mixen bis eine Tapenade entsteht. Limette waschen, halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Tapenade mit Olivenöl und Limettensaft verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.