

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. April 2021** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Makrina Schneider

Auberginen-Salat mit gebackenem Schafskäse im Sesammantel und Joghurt-Minz-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für den Auberginen-Salat:

- 1 Aubergine
- ½ Knoblauchzehe
- 1 Limette
- 1 EL Rosinen
- 2 EL Sesamöl
- 3 Zweige Dill
- 2 Zweige Minze
- 1 Prise Oregano
- Chili, aus der Mühle
- Salz, aus der Mühle
- Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Die Aubergine waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen, ziehen lassen und das überschüssige Wasser mit einem Küchenpapier abtupfen. Aubergine in Würfel schneiden. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, die Aubergine darin anbraten und mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken und Oregano würzen. Knoblauch abziehen, hacken und zur Aubergine in die Pfanne geben. Limette halbieren und Saft auspressen. Aubergine mit Limettensaft ablöschen, dann Rosinen und 100 ml Wasser hinzugeben und alles 10 bis 12 Minuten kochen. Abkühlen lassen. Dill und Minze abrausen, trockenwedeln und Aubergine damit garnieren.

Für den gebackenen Schafskäse:

- 200 g Schafskäse
- 1 Ei
- 1 EL flüssiger Honig
- 5 EL weißer Sesam
- 1 Prise Oregano
- 1 EL Mehl
- Öl, zum Braten
- Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Ei aufschlagen und mit Oregano und Pfeffer verquirlen. Schafskäse in Würfel schneiden. Mehl und Sesam jeweils auf einen Teller geben. Schafskäse zuerst im Ei, dann in Mehl, wieder in Ei und zum Schluss in Sesam wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Käsewürfel darin goldbraun anbraten. Zum Schluss mit Honig beträufeln.

Für den Joghurt-Dip:

- 4 EL Joghurt, 10% Fett
- 2 Zweige Minze
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Minze abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Joghurt und Minze verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.