

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Juli 2024** ▪  
**Leibgericht mit Cornelia Poletto**



Johanna Karajan

**Garni Yaragh: Mit Hackfleisch gefüllte und überbackene Aubergine mit Joghurt und kaukasischem Bauern-Salat**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Auberginen:**

250 g Rinderhackfleisch  
 2 Auberginen  
 1 rote Zwiebel  
 70 g Gouda  
 100 g griechischer Joghurt  
 1 EL Tomaten-Paprikamark, doppelt  
 konzentriert  
 2 TL gerebelter Oregano  
 1 Prise gemahlener Ingwer  
 1 Prise Kurkuma  
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einen Liter Wasser aufkochen. Auberginen waschen und weitestgehend vom Grünanteil trennen ohne den Stiel abzuschneiden, auf allen Seiten schälen, sodass es schwarz-weiß gestreift aussieht. Zwiebel abziehen, klein schneiden und gemeinsam mit dem Hackfleisch in einer Pfanne garen, bis die Zwiebeln glasig sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomaten-Paprikamark mit Salz, Pfeffer, Oregano, Ingwer und Kurkuma und dem aufgekochten Wasser vermengen. Tomatensauce mit in die Pfanne geben und reduzieren lassen.

Aubergine in einer zweiten Pfanne mit reichlich Öl von allen Seiten braten. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und längs einschneiden. Fleischfüllung in die aufgeschnittene Aubergine geben. Gouda reiben darüber streuen. Auf ein Backblech legen und 15 Minuten im Ofen backen. Vor dem Servieren auskühlen lassen, den Stiel der Aubergine abtrennen und dann Joghurt über die Aubergine geben.

**Für den Bauern-Salat:**

½ Salatgurke  
 2 Tomaten  
 100 g Dosenmais  
 100 g schwarze Oliven, ohne Stein  
 1 rote Zwiebel  
 200 g Feta  
 1 Zitrone, Saft  
 1 TL getrocknete Dillspitzen  
 3 EL Rapsöl

Gurke, Tomaten, Oliven und Feta würfeln. Zwiebeln abziehen und in möglichst dünne Scheiben schneiden. Alles zusammen in einer Schüssel vermengen und Mais unterrühren. Mit Öl und Zitronensaft sowie Dill mischen und auf einem Teller neben der gefüllten Aubergine anrichten.

**Für die Garnitur:**

Balsamico-Creme  
 2 TL Granatapfelkerne

Salat mit Balsamicocreme und Granatapfelkernen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.