

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Februar 2025** ▪
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Nadia Hakiki

Aubergine aus dem Ofen mit Hummus, Cashew-Koriander-Joghurt, Koriander-Chili-Öl und Pfannenbrot

Zutaten für zwei Personen

Für die Aubergine:

1 Aubergine
 2 EL flüssiger Honig
 2 EL Tomatenmark
 1 TL Harissa-Paste
 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
 1-2 TL Knoblauchpulver
 1-2 TL edelsüßes Paprikapulver
 1 TL geräuchertes Paprikapulver
 1 TL Korianderpulver
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Alle Gewürze, inklusive Tomatenmark, Harissa und Honig miteinander vermischen.

Aubergine in Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eine Seite mit Öl bepinseln und die andere Seite mit der Gewürz-Mischung bestreichen. Dann 25-30 Minuten lang im Backofen backen.

Für den Hummus:

400 g Kichererbsen, aus der Dose
 1 Knoblauchzehe
 ½ Zitrone, Abrieb & Saft
 2 EL Tahini
 1,5 TL gemahlener Kreuzkümmel
 1,5 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 1 Eiswürfel

Kichererbsen abtropfen lassen. Knoblauch abziehen. Alle Zutaten in einen Multizerkleinerer geben und mit Zitronensaft und –abrieb und Salz abschmecken.

Für den Joghurt:

400 g Naturjoghurt
 1-2 in Öl eingelegte Knoblauchzehen
 1 Zitrone, Saft
 2-3 EL Tahini
 1-3 EL Agavendicksaft
 4 EL Cashewkerne
 ½ Bund Koriander
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Cashewkerne 4 Stunden vor der Zubereitung in heißem Wasser einweichen.

Knoblauch abziehen und klein schneiden. Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Alle Zutaten in einem Mixer zu einer Sauce vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Fladenbrot: Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Nach Bedarf lauwarmes Wasser zufügen. Teig im Kühlschrank einige Zeit ruhen lassen. Dann herausnehmen, kleine Kugeln formen und ausrollen. In einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun backen.

50 g Naturjoghurt
Butter, zum Bepinseln
150 g Mehl, Type 405
1 TL Backpulver
1 TL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Für das Topping: Bei der Chili die Kerne entfernen und genau wie den Koriander fein hacken. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und zuerst Chili, dann Koriander anbraten. Sesam zugeben und rösten. Zum Schluss alles auf der Aubergine verteilen.

1 mittelscharfe Chili
1-2 EL Granatapfelkerne
½ Bund Koriander
1-2 EL heller Sesam
Olivenöl, zum Braten

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.