

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. Juni 2023** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Niklas Betken

Auberginen-Involtini mit Tonkabohnen-Peperonata und Rosmarinkartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Auberginen-Involtini:

- 1 große Aubergine
- 25 g Ciabatta
- 1 Knoblauchzehe
- 125 g Ziegenfrischkäse
- 25 g Sultaninen
- 20 g Pinienkerne
- 2 EL Portwein
- 2 TL Honig
- 3 TL Pankomehl
- 3 Zweige Thymian
- 1 Prise Korianderpulver
- 1 Prise Café de Paris-Gewürz
- 5 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Auberginen waschen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Danach die Scheiben in heißem Olivenöl mit zwei Thymianzweigen und der abgezogenen Knoblauchzehe braten, bis sie goldbraun sind.

Auberginenscheiben auf Küchenpapier abtropfen lassen und vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen.

Sultaninen in dem Portwein kurz aufkochen lassen und in eine Schüssel geben. Pinienkerne ohne Fett anrösten und in die Schüssel dazugeben.

Ciabatta würfeln, in etwas Olivenöl knusprig braten und dazugeben.

Thymianblättchen vom übrigen Zweig abzupfen und mit Ziegenkäse ebenfalls hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Korianderpulver und Café de Paris würzen. Alles gut verrühren.

Jeweils einen Teelöffel der Füllung auf eine Auberginenscheibe geben und vorsichtig einrollen. Mit der Öffnung nach unten in eine Auflaufform geben. Panko und übriges Olivenöl vermischen und die Röllchen mit etwas Honig bestreichen. Danach Panko darauf verteilen. Auflaufform auf der mittleren Schiene in den Ofen geben und die Röllchen etwa 5 Minuten überbacken.

Für die Tonkabohnen-Peperonata:

- 1 rote Paprika
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Orange, davon Abrieb
- 150 ml Gemüsefond
- 50 ml trockener Weißwein
- 1 Tonkabohne
- 1 Msp. getrocknetes Chilipulver
- 1 TL Zucker
- 1 EL Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, würfeln und mit Olivenöl und Zucker in einem Topf karamellisieren. Paprika entkernen und in grobe Würfel schneiden.

Knoblauch abziehen, in feine Würfel schneiden und mit der Paprika zu den Zwiebeln geben. Etwa 3 Minuten anrösten, mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Eine kleine Prise Tonkabohne in den Topf

reiben und den Gemüsefond angießen. 10 Minuten einkochen lassen. 1 TL abgezogene Orangenzesten mit Chilipulver, Salz und Pfeffer

hinzufügen. Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Anschließend mit einem Mixstab pürieren und nochmals abschmecken.

Für die Rosmarinkartoffeln:
400 g Drillinge
1 kleine Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin
1 Prise rosenscharfes Paprikapulver
½ TL Fenchelsamen
1 EL Olivenöl
Fleur de Sel, zum Würzen
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und abtrocknen. Halbieren und in eine Schüssel geben. 1 EL Olivenöl hinzufügen. Knoblauch auspressen und mit den Gewürzen hinzugeben. Fenchelsamen mörsern und ebenfalls in die Schüssel füllen. Rosmarinnadeln grob hacken und alles mit den Kartoffeln mischen.

Drillinge auf dem Backpapier verteilen und anschließend etwa 25-30 Minuten in den Ofen zu den Involtni geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.