

Frisch gekocht
Montag, 20. Juni 2016



Rezept von Konstantin Filippou

Melanzani-Eintopf. Ziegenkäse. Birnen.

Stunden 30 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Olivenöl, 250 g Schalotten, Salz, Pfeffer, 1 kg Melanzani, 100 ml Rotwein, 250 g Tomaten (gehäutet, entkernt, fein gehackt) 1 TL Kreuzkümmel, 1 Zimtstange, 2 Lorbeerblätter, 2 EL Oregano, 150 g Basilikumblätter (geschnitten)

Außerdem: 1 Ziegenkäserolle (100 g); 1 Ei, Mehl und Brösel zum Panieren; 2 Birnen, 1 TL Staubzucker; Zitronensaft.

Zubereitung

Die Melanzani halb von der Haut befreien, sodass ein Streifenmuster entsteht. Melanzani in 2 cm-Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Melanzani darin anbraten. Kreuzkümmel, Lorbeerblätter, Oregano und Zimtstange zugeben. Die fein gehackten Schalotten und die Tomaten mitbraten, mit dem Rotwein ablöschen und etwas einkochen. Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl zugeben und in eine Auflaufform verteilen.

Im Rohr bei 180 °C 20 bis 25 Minuten backen. Dann herausnehmen, Basilikum hinzugeben und vor dem Servieren 15 Minuten rasten lassen.

Die Ziegenkäserolle in Scheiben schneiden, diese in Mehl, Ei und Brösel panieren; in einer mit wenig Olivenöl erhitzten Pfanne beidseitig knusprig backen.

Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Die Birnen in Olivenöl anbraten, mit etwas Staubzucker karamellisieren, auf die Seite geben. Den Melanzani-Eintopf auf mit dem gebackenen Ziegenkäse und den Birnen auf Tellern anrichten, mit etwas Zitronensaft beträufeln.