

Frisch gekocht
Mittwoch, 31.08.2016



Rezept von Konstantin Filippou

Moussaka

35 Minuten / aufwendig



Zutaten für 4 Personen

2 Idaho-Kartoffeln (geschält und dünn geschnitten), 2 Japanische Melanzani (1/2 cm dick geschnitten), Salz, zerstoßener schwarzer Pfeffer, 1 große Prise geriebener Zimt, Olivenöl, 350 g Faschiertes vom Rind, 1 1/2 EL Zitronensaft, 1 1/2 EL fein gehackte Dille, 1 1/2 EL fein gehackte Petersilie, 1 fein gehackte Knoblauchzehe, 12 Lasagne-Blätter (vorgekocht), Oregano.

Für die Béchamel-Sauce:

750 ml Obers, 75 g Mehl, 75 g Butter, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zitronensaft.

Zubereitung

Die Kartoffelscheiben 1 Minute in kochendem Salzwasser blanchieren, danach abtropfen und in Eiswasser abschrecken. Die Kartoffelscheiben auf einem mit Öl bestrichenem Backpapier in Einzelschichten auflegen. Die Melanzanscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Zimt bestauben.

Die Melanzani in einer großen mittelheißen Pfanne im Olivenöl goldfarben anbraten, danach auf Küchenpapier abtropfen.

Knoblauch und Petersilie in Olivenöl anschwitzen, Faschiertes zugeben und mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Dille und Zitronensaft abschmecken. Das Öl vom Braten der Melanzani ebenfalls zugeben.

Die Lasagneblätter mit einem 15-cm Ausstecher ausstechen.

Für die Béchamel Butter schmelzen und das Mehl einrühren. Einen Spritzer Zitronensaft zugeben und mit Obers aufgießen, aufkochen und dabei gut rühren. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten kochen. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.

Je ein Lasagneblatt auf jedem Teller platzieren und dann 2 Scheiben Melanzani, 2-3 Scheiben Kartoffeln sowie einen Löffel Faschiertes aufschichten. Mit einem Löffel Béchamel bestreichen. Alles stets kreisrund anrichten. Diesen Vorgang zwei Mal wiederholen. Das Rinds-Moussaka mit frischem Oregano garniert servieren.