

Frisch gekocht
Montag, 2. Mai 2016



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Zucchini-Auberginen-Roulade

40 Minuten /aufwendig



Zutaten für 4 Personen

500 g Zucchini, 230 ml Milch, 90 g Butter, 90 g Mehl, 4 Eidotter, 2 EL Parmesan, 3-4 EL Mie de Pain (feine Weißbrotbrösel), Schnee von 4 Eiklar, Salz, Muskatnuss, 250 g Auberginen, Olivenöl, 200 g Pelati-Tomaten, 1 Knoblauchzehe, Thymian, Rosmarin, 2 Tomaten (würfelig geschnitten), 2 EL gehackte Pinienkerne, 125 ml Obers. Für den Gemüsesalat: ½ Zucchini, ½ Aubergine, 1 roter Spitzpaprika, Olivenöl, Salz, Balsamico-Essig, Vogersalat.

Zubereitung

Die Zucchini raspeln, salzen und etwas stehen lassen. Vor der Weiterverarbeitung gut ausdrücken.

In einem Topf Milch und Butter aufkochen, mit Salz und Muskatnuss würzen. Das Mehl einrühren und die entstehende Masse bei permanentem Rühren abbrennen. Wenn sich der Teigklumpen vom Topfboden löst, etwas abkühlen lassen, dann nach und nach die Eidotter einrühren. Zum Schluss geriebenen Parmesan, Weißbrotbrösel, die ausgedrückten Zucchini sowie den Eischnee unterheben. Die Masse auf ein Backblech streichen und im Rohr bei 160 °C in 10 bis 15 Minuten hell backen.

Die klein geschnittenen Auberginen in Olivenöl schmoren. Pelati-Tomaten, Knoblauch, Thymian und Rosmarin zugeben, etwas köcheln lassen. Tomatenwürfel unterheben, nochmals mit etwas Obers einkochen und zum Schluss gehackte Pinienkerne, Brösel und Parmesan zugeben. Gleichmäßig auf den gebackenen Teig streichen, einrollen und vor dem Servieren aufschneiden.

Für den Gemüsesalat Auberginen und Zucchini in Scheiben schneiden und in Olivenöl braten. Paprika im Rohr unter dem Grill bräunen, dann die Haut abziehen und in kleinere Stücke teilen. Alles vermengen, salzen und mit Balsamico-Essig beträufeln. Den lauwarmen Salat mit der Roulade anrichten, mit Vogersalat und Parmesanspänen servieren.