

Schmeckt perfekt



Rezept von Lukas Nagl

Geröstetes Sauerteigbrot mit Schwammerl, Ofenmelanzani, pikantem Hollerröster und Joghurt

40 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

2 Melanzani (mit violetter Schale und weißem Fruchtfleisch), 1 Knoblauchzehe, 1 unbehandelte Zitrone (Saft und Schale), gerösteter Sesam und Schabziegerklee-Pulver, Salz, Räuchermehl.

Für den Hollerröster: 100 g schwarze Hollerbeeren. 50 g Zwetschken (entkernt und in Würfel geschnitten), 1 Apfel (geschält und in Würfel geschnitten), 4 Schalotten, 1 cm Ingwer, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Misopaste, Zitronensaft, 1 EL Sesamöl.

Für das Schwammerlbrot: 4 große Scheiben Sauerteigbrot, 400 g gemischte Pilze der Saison, 4 EL braune Butter, gemahlener Kümmel, Salz.

Außerdem: Joghurt, frische Kräuter (z.B. Schafgarbe, Baumspinat).

Zubereitung

Die Melanzani einige Male einstechen und kurz (ca. 15 Minuten) in einem passenden Topf mit Gittereinsatz anröchern.

Die geräucherte Melanzani salzen und im Rohr bei höchster Temperatur (im Idealfall 300 °C) in 15 Minuten weichgaren. Vorsichtig halbieren und das Fruchtfleisch hacken. Mit Knoblauch, Zitronenschale, Sesam, Schabziegerklee-Pulver und Salz abschmecken und warm stellen.

Für den Hollerröster Knoblauch, Ingwer und Schalotten schälen, klein schneiden und in Sesamöl anschwitzen. Misopaste zugeben und mitrösten. Zwetschken, Apfel und Hollerbeeren zugeben und einkochen lassen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Für das Schwammerlbrot das Brot mit wenig Nussbutter einpinseln und braun rösten. Die Schwammerl in einer Pfanne mit Nussbutter anschwitzen, mit Kümmel und Salz abschmecken.

Zum Anrichten auf einem Teller eine Brotscheibe setzen und das gehackte Melanzanifleisch draufgeben. Die Schwammerl darauf verteilen und dazwischen den eingekochten Holler geben. Das Joghurt rundum ziehen und mit frischen Kräutern bestreuen.