

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. Januar 2026
Vegetarische Küche mit Viktoria Fuchs



Enes Yüce

Auberginen-Röllchen mit Tomatensugo und gerösteten Pekannüssen

Zutaten für zwei Personen

Für den Tomatensugo:

500 g Datteltomaten
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 1 TL Tomatenmark
 1 TL flüssiger Honig
 2 EL dunkler Balsamicoessig
 2 EL Olivenöl
 1 Lorbeerblatt
 2 Zweige Oregano
 1 Prise Cayennepfeffer
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen.

Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Olivenöl glasig anschwitzen. Tomatenmark hinzugeben und kurz dünsten lassen. Die Datteltomaten grob würfeln und Zucker, Lorbeer, Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer und Balsamico zugeben. 10–15 Minuten kräftig einkochen lassen. Lorbeer entfernen und zu einem glatten Sugo mixen.

Für die Auberginen-Röllchen:

2 kleine Auberginen
 2 kleine Knoblauchzehen
 $\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb
 120 g Ricotta
 120 g italienischer Hartkäse, mit mikrobiellem Lab
 Olivenöl, zum Braten
 1 Zweig Oregano
 2 Zweige Basilikum
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein reiben. Auberginen der Länge nach in dünne Scheiben schneiden, salzen und in Olivenöl in der Grillpfanne goldbraun braten.

Ricotta, Hartkäse, Knoblauch, fein geschnittenes Basilikum, Oregano und Zitronenabrieb vermengen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Auberginescheiben mit der Ricottamasse bestreichen, aufrollen und in eine feuerfeste Form setzen. Mit etwas Sugo umgießen und kurz unter dem Grill goldbraun gratinieren.

Für die gerösteten Pekannüsse:

10 Pekannüsse

Pekannüsse grob hacken und ohne Öl anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.