

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. März 2026** ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Paulina Bek

Badridschani: Georgische Auberginenröllchen mit Spinat-Walnuss-Paste, Maisbrot und Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Auberginenröllchen:

1 große Aubergine
 1 EL Olivenöl
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Aubergine waschen und längs in etwa 5-7mm dünne Scheiben schneiden. Auf ein Brett legen, von beiden Seiten mit Salz und Zucker bestreuen und ca. 10 Minuten ziehen lassen, damit das Wasser entzogen wird. Trocken tupfen. Auberginenscheiben mit etwas Olivenöl bepinseln, auf ein Backblech legen und für 10 Minuten im Ofen garen bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Füllung:

1 Knoblauchzehe
 150 g Granatapfelkerne
 ½ Zitrone, Saft
 1 EL Olivenöl
 100 g Walnüsse
 3 Zweige Koriander
 3 Zweige glatte Petersilie
 ¼ TL gemahlener Koriander
 ¼ TL gemahlener Bockshornklee
 ¼ TL gemahlener Kreuzkümmel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Knoblauch, Öl, Walnüsse, frische Kräuter, Gewürze und 1 TL Zitronensaft in einen Mixer geben und zu einer cremigen, nicht zu flüssigen Paste verarbeiten. Je nach Konsistenz etwas Wasser hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jeweils etwas Walnusspaste auf das dicke Ende einer Auberginenscheibe streichen, ein paar Granatapfelkerne draufgeben und die Scheibe vorsichtig aufrollen. Restliche Granatapfelkerne zum Anrichten nutzen.

Für die Spinat-Walnuss-Paste:

300 g Spinat
 1 Knoblauchzehe
 2 TL Weißweinessig
 60 ml neutrales Pflanzenöl
 50 g Walnüsse
 25 g Koriandergrün
 ½ TL gemahlene Koriandersamen
 ½ TL gemahlener Bockshornklee
 ¼ TL Cayennepfeffer
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat kurz in gesalzenem Wasser blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken, gut auswringen. Walnussskerne in einen Mixer geben und fein mahlen. Spinat und die restlichen Zutaten dazu geben und alles zusammen zu einer Paste mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Maisbrot:

ca. 135 g gemahlenes Maismehl
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
½ TL Salz

Zum Maismehl nach und nach 80 ml Wasser hinzufügen, bis ein fester, aber nicht nasser Teig entsteht. Sobald der Teig fertig ist, ein Stück abnehmen und zu einer kleinen Kugel formen. Kugel in der Handfläche flach drücken, bis sie die gewünschte Form hat. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und den Teig hineingeben. Jedes Stück mit der Rückseite eines feuchten Löffels glattstreichen. Abdecken und 5–6 Minuten garen lassen. Anschließend wenden und weitere 5–6 Minuten ohne Deckel garen. Die Maisbrote sind fertig, sobald sie goldbraun sind.

Für den Salat und das Dressing:

50 g Feldsalat
½ Zitrone, Saft
½ TL Agavendicksaft
1 TL süßer Senf
½ TL mittelscharfer Senf
½ TL Granatapfelsirup
2 EL Walnussöl
1 Prise grobes Meersalz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat gründlich waschen, verlesen und in einer Salatschleuder trockenschleudern. 2 TL Zitronensaft, Agavendicksaft, beide Senfsorten, Granatapfelsirup, Öl, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer aufmixen. Je nach Konsistenz kaltes Wasser hinzufügen und weiter mixen. Kurz vor dem Anrichten den Feldsalat mit dem Dressing mischen, sodass alle Blätter leicht überzogen sind.

Für die Garnitur:

Restliche Granatapfelkerne (von oben)
2 EL Granatapfelsirup
1 Beet rote Sprossen oder Kresse
1 Prise Fleur de Sel
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat als Salatgarnitur auf den Tellern anrichten. Auberginenröllchen und etwas Spinat-Walnuss-Paste daneben drapieren. Granatapfelsirup darüber träufeln und einige Granatapfelkerne dekorativ darüber streuen. Kresse nach Belieben auf dem Teller verteilen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.