

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Juni 2021** ▪
Motto: „Mediterrane Klassiker“ mit Alfons Schuhbeck



Malte Krückemeier

Griechische Moussaka: Auberginen-Hack-Türmchen mit Béchamelsauce, Orangen-Joghurt und griechischem Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Béchamelsauce:

1 EL Butter
 1 EL Mehl
 250 ml Milch
 50 g Parmesan
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Butter in einem Topf schmelzen. Mehl unterrühren und mit Milch ablöschen. Kurz aufkochen bis die Sauce eindickt und köcheln lassen. Parmesan hinein reiben, mit Salz und Muskat abschmecken.

Für das Moussaka (Auberginen-Hack-Auflauf):

150 g Hackfleisch vom Rind
 150 g Hackfleisch vom Lamm
 1 Aubergine
 2 festkochende Kartoffeln
 ½ rote Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Orange
 250 ml stückige Tomaten
 50 g Feta (aus Schafsmilch)
 1 EL Tomatenmark
 ½ TL Zimt
 Getrockneter Oregano, zum Würzen
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aubergine in Scheiben schneiden, von beiden Seiten kräftig salzen und auf Küchenkrepp legen. Nach einigen Minuten trocken tupfen und das überschüssige Salz entfernen.

Auberginenscheiben mit Olivenöl einreiben und von beiden Seiten braten bis sie Farbe annehmen.

Kartoffel schälen und in feine Scheiben hobeln. In Salzwasser kurz kochen. Abgießen und ausdampfen lassen.

Enden der Zwiebel und des Knoblauchs entfernen und schälen. Zwiebel fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln andünsten. Tomatenmark kurz mitrösten. Gesamtes Hackfleisch dazugeben und mitbraten. Knoblauch hinein reiben. Mit stückigen Tomaten ablöschen. So lange einkochen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Orangeschale abreiben und das Hackfleisch mit Orangenabrieb, Zimt, Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem Servierring das Moussaka schichten: Mit den Kartoffeln beginnen, darauf eine Auberginenscheibe legen, danach mit Hackfleisch belegen und die Béchamelsauce darüber streichen. Noch eine Auberginenscheibe und die Kartoffeln darauf legen. Abschließend eine Schicht Béchamelsauce hinzufügen und etwas Fetakäse darüber bröseln. Das Türmchen bei 250 Grad kurz 4-5 Minuten überbacken. Danach auf Küchenkrepp setzen, um überschüssiges Öl abtropfen zu lassen.

Für den Orangen-Joghurt:

2 EL griechischer Joghurt
 1 Knoblauchzehe
 1 Orange
 2 EL Milch
 2 TL Chiliöl
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle

Ein kleines Stück Orangeschale abreiben. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Orangenabrieb und ein bis zwei Knoblauchscheiben mit Chiliöl in den Joghurt hineingeben und mit Salz und Zucker abschmecken. 10 Minuten ziehen lassen, mit Milch glattrühren und durch ein Sieb streichen.

Für den Salat:

¼ Salatgurke
1 Tomate
½ rote Zwiebel
6 Schwarze entsteinte Kalamata Oliven
1 Zitrone
50 g Feta
2 TL Olivenöl
Dill, zum Garnieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke würfeln. Tomate vierteln und den Strunk entfernen. Rote Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Oliven halbieren. Alles mit ausgepresstem Zitronensaft und dem Olivenöl anmachen. Den Feta würfeln und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einige Streifen vom Orangen-Joghurt auf den Teller geben und das Moussaka daneben setzen. Mit dem Salat zusammen servieren und mit Dill garnieren.