

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Januar 2019** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Veronika Hülsmann

Gebackene Auberginenscheiben mit libanesischem Couscous und Harissa-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für den Couscous:
 100 g Moghrabieh-Couscous
 1 Lorbeerblatt
 100 ml Gemüsefond
 ½ Zitrone (2 EL Saft)
 2 Zweige Dill
 2 Zweige Koriander
 3 EL Rapsöl
 1 Prise Zucker
 Mildes Chilipulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Couscous in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt weichgaren. Couscous in ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen. Zitrone auspressen und den Saft mit Fond verrühren. Das Öl mit dem Stabmixer untermixen. Dill und Koriander abbrausen, trockenwedeln, kleinhacken und unterrühren. Dressing mit Salz und Pfeffer, Zucker und Chilipulver würzen. Mit dem Couscous mischen.

Für die Auberginen:
 1 große Aubergine
 ½ TL getrocknetes Bohnenkraut
 80 g Mehl
 2 EL Rapsöl
 1 TL Harissapaste
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aubergine putzen und waschen und der Länge nach in ½ bis 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Bohnenkraut würzen. Zuerst in Mehl wenden, mit kaltem Wasser besprenkeln und leicht verreiben, sodass das Mehl ein wenig verkleistert. Öl in der Pfanne erhitzen und Auberginen von beiden Seiten darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Harissa-Dip:
 200 g griechischer Joghurt
 2 TL Harissapulver
 2 EL Gemüsefond
 1 EL Rapsöl
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle

Harissa mit Fond verrühren, mit Öl und Joghurt mixen und mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.