

Auberginen-Kaviar mit Ziegen(frisch)käse an lauwarmen Biomöhren

Rezept

für 4 Personen

2 Auberginen | 2 Zwiebeln | 5 Knoblauchzehen | Kräuter der Provence (Thymian, Rosmarin, Salbei, ... am besten aus dem Garten) | Olivenöl | Salz | Pfeffer

500 g Biomöhren | 2 EL Zitronensaft | Olivenöl | Salz | Pfeffer |

4 große Salatblätter | 4 EL Sonnenblumenkerne | frische Gartenkräuter (Petersilie, ..)
250 g Ziegenfrischkäse und verschieden gereiften Ziegenkäsen

- Die der Länge nach halbierten Auberginen in eine feuerfeste Auflaufform geben und das Fruchtfleisch rautenförmig einschneiden.
- Knoblauch, die feingehackten Kräuter und die Zwiebeln über die Auberginen geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann das Olivenöl darüber gießen.
- Die Auflaufform ca. 25 bis 30 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze im Backofen garen, danach herausnehmen und abkühlen lassen.
- Das Fruchtfleisch und die anderen Zutaten mit einem Löffel aus der Schale lösen und klein hacken bzw. grob pürieren und abschmecken.
- Die Möhren gut abbürsten und in 2 cm starke Scheiben schneiden.
- Aus dem Zitronensaft, dem Olivenöl, Salz und Pfeffer ein Dressing zubereiten. Gerne können Sie das Dressing nach Belieben und Vorlieben variieren.
- Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
- Die Möhren ca. 10 Minuten (je nach Dicke der Möhre) bissfest garen und lauwarm abkühlen lassen, mit dem Dressing beträufeln.
- Das Auberginenmousse („Kaviar“) auf die Salatblätter geben und mit Ziegenfrischkäse, Karotten, Sonnenblumenkernen und Kräutern anrichten.