

# Auberginen-Burger mit Schafskäse und Tomaten-Salsa

## Für 4 Personen

2 Auberginen	Salz	1TL Paprikapulver
1 Msp. Muskat	1 Msp. Chilipulver	Kreuzkümmel
1 Msp. Zimt	1 Msp. Koriander, gemahlen	1 Msp. Kardamom
1 Knoblauchzehe	ca. 200 ml Olivenöl	500 g Feta aus Schafsmilch
1 Zweig Thymian	Pfeffer	1 Msp. Honig
4 Strauchtomaten	1 rote Zwiebel	1/2 Bund Basilikum
1 Msp. Fenchelsaat, gemahlen	1 Spritzer weißer Balsamico	1 Bio-Limette
1 Chilischote	1 Eigelb	1 TL Senf
1 Msp. brauner Zucker	1 Bund Rucola	4 Brioche Burger Brötchen

Die Auberginen schälen, in dicke Scheiben schneiden, etwas salzen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Paprikapulver, Muskat, Chilipulver, 1/2 TL Kreuzkümmel, Zimt, Koriander, Kardamom und eine halbe geschälte Knoblauchzehe mit 4 EL Olivenöl vermischen. Die Auberginen abtrocknen, mit dem Gewürzöl übergießen und in der Marinade bis zum Grillen ziehen lassen.

Den Schafkäse halbieren und danach so aufschneiden, dass Stücke mit der halben Stärke entstehen. Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und 3 EL Olivenöl mit Pfeffer und Honig vermischen, die Käsestücke damit marinieren. Für die Salsa die Tomaten vierteln, die Kerne entfernen und Tomate in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Alle diese Zutaten in eine Schüssel geben, mit Salz Pfeffer, Fenchelsaat würzen, Balsamico und 2 EL Olivenöl zugeben und alles gut vermischen. Für die Limettenmayonnaise Limette heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Chili halbieren, das Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch sehr fein schneiden. Eigelb, Senf, Salz, 1 Prise Kreuzkümmel, eine halbe Knoblauchzehe, Zucker und Limettenschale in ein hohes Mixgefäß geben und mit dem Pürierstab fein mixen. Nach und nach ca. 100 ml Olivenöl zugeben und zu einer Mayonnaise mixen. Zuletzt mit Chili, Limettensaft und Salz abschmecken. Rucola abspülen und trocken schleudern.

Die Auberginenscheiben in einer Grillpfanne von beiden Seiten braten. Die Brötchen aufschneiden und in einer Grillpfanne anrösten, dann auf beiden Seiten mit der Mayonnaise bestreichen. Auf die untere Brötchenhälfte etwas Rucola legen. Danach kommen die Aubergine und der Schafkäse dazu. Die Tomatensalsa dazugeben, den Deckel drauf geben und servieren.

Zusatzrezept Brioche Burger-Brötchen, Rezept für 8 Brötchen

200 ml warmes Wasser

3 EL warme Milch

2,5 EL Zucker

2 EL Trockenhefe

1 Ei

425 g Weizenmehl Type 550

60 g Weizenmehl Type 405

1,5 TL Salz

80 g weiche Butter

Wasser, Milch, Zucker und Hefe in einer Schüssel vermischen. Ca. 5 Minuten stehen lassen. In der Zwischenzeit das Ei verquirlen. Mehl mit dem Salz vermischen. Die Butter zufügen und mit den Fingern kneten, bis sich kleine Krumen ergeben haben. Die Hefe-Mischung und das verquirlte Ei mit einem Kochlöffel untermischen, bis die Masse klumpt. Dann den Teig 10 Minuten fest

kneten, bis er seidig glänzt. Den mit Frischhaltefolie abgedeckte Teig dann etwa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Aus dem gegangenen Teig acht Brötchen formen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und nochmals eine Stunde gehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Blechgefäß auf den Backofenboden stellen. Das Blechgefäß mit ca. 150 ml Wasser füllen, das Backblech in den Ofen geben und die Brötchen ca. 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Tarik Rose am 14. August 2015