

Vorspeise

Gegrillte Auberginen-Türmchen mit Paprika-Walnuss-Creme und Tomaten-Basilikum-Knoblauch-Avocado-Creme auf Tomaten-Minze-Bett

Zutaten:

3 St. Avocado
11 St. Knoblauchzehen
1 St. Limettensaft
1 St. Zitronensaft
2 St. Auberginen
0.5 Bund Petersilie
1 St. Chilischote
80 ml Olivenöl
Salz
1 Pr. Rosmarin getrocknet
Pfeffer
1 St. Zwiebeln groß
600 g Paprika, rot
260 g Walnüsse
3 EL Tomatenmark
2 EL Öl
4 St. Strauchtomaten
0.1 Bund Minze, frisch

Zubereitung:

Die Avocados aushöhlen, 4 Knoblauchzehen auspressen, Chilischote entkernen und dann alles mit 2 EL Olivenöl und Pfeffer pürieren. Mit Limettensaft und Salz abschmecken. Den Ofengrill vorheizen oder den Ofen auf die höchste Temperatur stellen (gewöhnlich um die 250°C). Paprikaschoten waschen, Kerne entfernen und auf ein Backblech legen. Im heißen Ofen so lange rösten, bis die Haut dunkel wird und Blasen wirft (ca. 15-20 Min.). Herausnehmen, mit einem anderen Blech abdecken und abkühlen lassen. Dann die Haut abzapfen. Walnüsse anrösten, in der Pfanne ohne Fett oder im Ofen (gleichzeitig mit der Paprika). Die Walnüsse ebenfalls leicht abkühlen lassen. Alle Zutaten in die Schale geben und fein pürieren. Mit Salz abschmecken. Die Aubergine waschen, den Stielansatz entfernen und quer in dünne Scheiben schneiden (etwa 5 mm dick). Ohne Öl auf dem Grillrost (oder in der Grillpfanne) legen, einige Minuten garen. Sobald sich die Abdrücke des Rostes braun färben, wenden. Wenn die Auberginen weich werden, vom Grill nehmen. Olivenöl, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Zitronensaft und restlichen Knoblauch mischen. Die gegrillten Auberginen von beiden Seiten mit Marinade bestreichen. Tomaten abspülen, quer in dünne Scheiben schneiden und auf 4 Portionsteller legen. Dann mit gehackter Minze bestreuen. Darauf die erste Auberginenscheibe platzieren. Diese mit etwas Avocado-Creme bestreichen. Die nächste Auberginenscheibe darauf legen. Dann mit etwas Paprika Walnuss-Creme bestreichen. So fortfahren, bis vier Türmchen mit jeweils vier Auberginenscheiben entstanden sind. Die letzte Auberginenscheibe mit Minzblättern dekorieren und anschließend servieren.