

Gefüllte Auberginen auf Mallorquinische Art



Personen

Zutaten:

3 Auberginen
450g Hackfleisch gemischt
Rind/Lamm
2 Zwiebeln
3-4 Knoblauchzehen
Salz & Pfeffer
1 EL Oregano
1 EL Bockshornklee
1/4 TL Cayenne Pfeffer
1 Handvoll Petersilie
2-3 Anchovis
3 EL Kapern
300g Tomate oder
1 Dose Pelati

Zubereitung

Die Auberginen quer in 6cm dicke Portionsstücke schneiden, mit einem Löffel oder mit dem Apfelausstecher so aushöhlen, dass am Boden und rundum eine knapp zentimeterdicke Schicht stehen bleibt. Tipp Fruchtfleisch mit dem Messer einschneiden dann mit dem Löffel rausnehmen.

Dieses Fruchtfleisch fein hacken. Zwiebeln und Knoblauch ebenfalls schön klein hacken. In einer tiefen Pfanne oder dem Schmortopf in 2 bis 3 EL Öl andünsten. Das Auberginenfleisch zufügen und alles miteinander etwa 10 Minuten schmurgeln, bis Zwiebeln und Auberginen schön weich sind. Dabei mit Salz, Pfeffer, Cayenne nach Gusto, mit Oregano und Bockshornklee würzen. Die fein gehackte Petersilie unter-rühren und etwas abkühlen lassen. Bockshornklee und Cayenne müssen im Mörser noch zerkleinert werden.

Die Hälfte dieser Mischung in eine Schüssel geben, das Hackfleisch zufügen und gründlich mischen. Gut abschmecken. In die Auberginenstücke verteilen, dabei hübsch aufhäufen und etwas fest drücken.

Zu dem restlichen Zwiebel-Auberginen-Gemisch die gehäuteten, gewürfelten Tomaten geben, in etwas Öl andünsten. Anchovis grob zerplücken und zusammen mit den Kapern dazwischen verteilen. In einen großen Schmortopf geben und die gefüllten Auberginenstücke in dieses Bett setzen. Den Schmortopf mit einem Deckel verschließen und für 60 Minuten in den 160 Grad heißen Backofen stellen.

So verschmurgeln die Aromen herrlich zu einer intensiven würzigen Sauce, und in der Küche kommen verführerische Düfte auf, die uns weit weg nach Mallorca führen...