

Melanzaniröllchen mit Linsen-Schalotten-Curry gefüllt

Zutaten:

- 2 Melanzani
- 100 g Schalotten
- 100 g Blattspinat
- 100 g Belugalinsen
- 1 rote Paprikaschote
- 1 EL Currypulver
- 100 ml Kokosmilch
- 500 ml Gemüsefond
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl zum Einreiben
- Rapsöl zum Anschwitzen
- Butter für die Form

Zubereitung:

Melanzani in 4-5 mm dünne Scheiben schneiden, mit Salz sowie etwas Olivenöl einreiben und 10-15 Minuten ziehen lassen.

Den Grill auf 250 °C aufheizen und die Melanzanischeiben auf dem heißen Grill angrillen - dadurch erhalten sie die typische Grillmarkierung. Melanzani herunternehmen und auf einer Arbeitsfläche so auflegen, dass sich jeweils 2 Scheiben überlappen.

Nun die Schalotten in Spalten schneiden und in etwas Rapsöl anschwitzen, die Linsen zugeben, mit Kokosmilch ablöschen, mit Gemüsefond aufgießen und alles aufkochen. Currypulver einstreuen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen etwas weich werden und sich die Flüssigkeit eingekocht hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Blattspinat putzen und auf die überkühlten Melanzanischeiben verteilen. Die Paprikaschote in feine Würfel schneiden, über den Blattspinat streuen und die Melanzani zu Röllchen einrollen. In eine gebutterte Keramikschüssel einschichten, mit dem Linsencurry-Ansatz übergießen und im heißen Grill bei 160-180 °C indirekt ca. 15 Minuten fertig grillen.