

## Gegrillte Aubergine mit Kartoffel-Bergkäsecreme und Karotten-Couscous



### Etwas mit Liebe zubereitet...

Vegetarische Gerichte können farbenfroh, aromatisch und köstlich in Szene gesetzt werden. Dazu einfach Auberginenscheiben auf dem Grill rösten. Wer möchte, bestreicht diese anschließend mit einer extra Marinade aus gutem Öl, zerdrücktem Knoblauch und gezupften Thymianblättern.

Unsere Creme zu den Auberginen ist eine Abwandlung der französischen Spezialität Aligot. Das Aligot ist eine Art Kartoffelpüree mit kräftigem Käse. Dieser Käse schmilzt und wird kräftig und lang gerührt, so dass die Creme anschließend Fäden zieht. Eine köstliche Speise, die mit heimischen Zutaten auch sehr gut harmoniert. Ich habe 12-Monate-gereiften Allgäuer Bergkäse genommen. Köstlich!!!

Hier die komplette Rezeptur für "**Gegrillte Aubergine mit Kartoffel-Bergkäsecreme und Karotten Couscous**":

### Zutaten

#### Für 4-6 Personen:

- 500 g Kartoffeln, mehlig kochend

- 40 g Butter, flüssig erwärmt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 125 g Sahne
- 200 g Allgäuer Bergkäse, gerieben
- Muskatnuss, Salz & Pfeffer
- 2 Auberginen und etwas Öl zum Braten
- 250 g Couscous
- 125 ml Karottensaft (am Besten frisch gepresst)
- 120 ml kräftige Gemüsebrühe, lauwarm
- Wer möchte: 1 cm frischer Kurkuma, fein gerieben
- 4 EL Zitronensaft oder Apfelessig
- Etwas grob geriebene Karotte

## Zubereitung

**Für den Karotten-Couscous** den Couscous in eine Schüssel geben. Mit Karottensaft, geriebener Karotte, geriebenem Kurkuma und Gemüsebrühe angießen und 1 Stunde quellen lassen. Dann mit den Händen auflockern. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren bei mittlerer Hitze erwärmen.

**Die Auberginen** in 1 cm dicke Scheiben schneiden und salzen. 10 Minuten ziehen lassen, dann jede Scheibe mit einem Küchentuch trockentupfen. Die Auberginenscheiben mit etwas Öl auf dem Grill (oder Grillpfanne/Pfanne) von beiden Seiten goldbraun braten. Beiseite stellen.

**Für die Kartoffel-Bergkäsecreme** die geschälten Kartoffeln klein schneiden. Dann in Salzwasser 20 Minuten weichkochen. Anschließend abgießen und auf Backblech im Ofen bei 60 Grad Umluft 20 Minuten ausdampfen lassen. Dann mit dem Kartoffelstampfer in einen Topf drücken. Die flüssige Butter und den zerdrückten Knoblauch hinzugeben und bei kleiner Hitze mit einem Kochlöffel verrühren. Nun bei schwacher Hitze nach und nach die Sahne und den Bergkäse einrühren. Dabei immer mit dem Löffel kräftig rühren bis die Masse klumpenfrei ist. **Hinweis: Keinen Pürierstab benutzen.**

Wenn das Püree dickflüssig vom Löffel rinnt, pfeffern und salzen. Anschließend gleich weiter verarbeiten.

**Zum Servieren:** Den warmen Couscous auf einem Teller verteilen. Die Auberginenscheiben abwechselnd mit Kartoffel-Bergkäsecreme zu einem Türmchen schichten. Noch warm servieren.

**Tipp:** Mit frischen Kräutern und Karottenspänen garnieren.

