

GEORGIEN

AUBERGINENRÖLLCHEN
MIT WALNÜSSEN*Badrijani nigvzit*

ZUTATEN FÜR 4-6

3–4 längliche, schlanke Auberginen
(insg. ca. 700 g)

einige EL Sonnenblumenöl
zum Braten

1 TL Koriander, ganz

1 TL *Bockshornkleesamen*

(ganz oder gemahlen)

oder 1 geh. TL *Schabzigerklee*

150 g Walnusskerne bester Qualität

2 Knoblauchzehen

1 TL Paprikapulver scharf

1 kl. Bd. Koriandergrün

1 kl. Bd. Petersilie

1 kl. Bd. Dill

1 EL Rotweinessig

Salz

evtl. Chilipulver

1 Granatapfel

Diesen würzigen Röllchen bin ich beim allerersten Bissen vor vielen Jahren in Nana Ansaris georgischem Lokal „Madiani“ in Wien verfallen. Sie sind in Georgien sehr beliebt, unkompliziert herzustellen und schmecken unglaublich gut.

- 1 Auberginen waschen, längs in ca. 7–8 mm dicke Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne für jeden Bratdurchgang 1 EL Sonnenblumenöl erhitzen, Auberginenscheiben nebeneinander bei mittlerer Hitze beidseitig schön braun braten. Die Scheiben müssen durch und weich sein. Auf Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen.
- 2 Für die Nusspaste Koriander und Bockshornklee in einer Pfanne kurz unter Rütteln trocken rösten, bis sie duften, auskühlen lassen, in einer Gewürz- oder Kaffeemühle zu Pulver vermahlen. (Bei Schabzigerklee nicht nötig.) Nüsse im Zerkleinerer fein zerkleinern. Knoblauch schälen, halbieren, evtl. Keim entfernen, Knoblauch hacken, gemeinsam mit allen Gewürzen zu den Nüssen geben. Kurz mixen. 100 ml heißes Wasser einmixen. Kräuter waschen, trocken tupfen, Blätter abzupfen, sehr fein schneiden, 1 EL Petersilie zum Garnieren aufheben. Nussmischung in eine Schüssel geben, mit Kräutern, Essig und Salz gut verrühren. Die Paste soll dickcremig sein, beim Auskühlen quellen die Walnüsse noch. Mit Salz und evtl. Chilipulver abschmecken.
- 3 Granatapfelkerne auslösen (siehe Tipp).
- 4 Ausgekühlte Auberginenscheiben großzügig mit der Paste bestreichen, Granatapfelkerne darauf streuen, je nach Länge der Streifen ein- oder zweimal einklappen, auf einer Platte oder einem Teller arrangieren. Durchziehen lassen, mit restlichen Granatapfelkernen und restlicher Petersilie bestreuen.

TIPPS

Granatapfelkerne auslösen: Rund um den Blütenansatz flach einschneiden, Deckel abheben. Jetzt wie bei einer Orange längs an den Stellen 5–6-mal einritzen, an denen innen die weißen Häutchen verlaufen.

Granatapfel mit den Daumen auseinanderbrechen. Kerne auslösen, alle Häutchen und Schalentile entfernen.

Ich mag am liebsten im Ofen ganz leicht geröstete, ausgekühlte Walnüsse.

Röllchen am besten einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren temperieren.

Weiches Fladenbrot, aber auch Reis passt gut dazu.

