

Gefüllte Brik mit Thunfisch, gegrilltem Paprika-Salat und Auberginenpüree Baba Ganoush

 happy-mahlzeit.com/2020/02/17/gefuelle-brik-mit-thunfisch-gegrilltem-paprika-salat-und-auberginenpuee-baba-ganoush/

Zutaten für 4 Personen

Zutaten Brik:

- 4 Stück Brikblätter, frisch oder TK
- 400 g gekochte mehligte Kartoffeln
- Kurkuma für die Kartoffeln
- 4 Eier
- 150 g Thunfisch im eigenem Saft (Dose)
- 100 g geriebener Käse, z.B. Edamer
- 200 g frischen Blattspinat
- 2 Zweige glatte Petersilie, gehackt
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- je ca. ½ TL Salz, frischen schwarzen Pfeffer, Kurkuma
- 1 Zitrone
- 1 EL Kapern, in Salzlake eingelegt
- etwas Butter zum Anschwitzen
- 300 ml Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Die Kartoffeln ca. 15 Minuten in Kurkuma gewürztem Wasser garkochen. Die fertigen Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken.

Schalotte und Knoblauch fein würfeln und in einer Pfanne mit einer Flocke Butter anschwitzen. Spinat zugeben, ganz kurz garen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Thunfisch, Käse, Spinat, Petersilie und Kapern unter die Kartoffeln mischen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Kurkuma mischen.

In einer großen Pfanne Öl auf 160°C erhitzen.

Die Brikblätter in einen Suppenteller legen und auf einer Seite mit 3 EL Kartoffelmasse befüllen. In

die Masse eine kleine Kuhle machen und ein rohes Ei hineingeben. Das Brikblatt zuklappen und vorsichtig ins Öl ziehen, der Teig klebt aufeinander, wenn man ihn ins Öl gibt. Eventuell mit einem Löffel die Teigränder nachdrücken, so dass sie geschlossen

bleiben. Bei mittlerer Temperatur (160°C) maximal ½ Minute von jeder Seite goldbraun frittieren und einmal wenden. Wenn beide Seiten knusprig sind, auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Vor dem Servieren mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Für den Paprika-Salat:

- 1 kg rote und grüne Spitzpaprika
- 2 rote Chili
- 400 g Gemüsezwiebeln
- 200 g Strauchtomaten
- 4 Knoblauchzehen mit Schale
- 1 gute Prise gemahlener Koriander
- 1 kleine Prise gemahlener Kreuzkümmel
- 100 ml Olivenöl
- 2 hartgekochte Eier
- Oliven nach Belieben

Zubereitung:

Paprikas, Zwiebeln und Tomaten halbieren und mit dem Knoblauch auf ein Backblech legen. Bei 250°C mit Grillfunktion 5 Minuten backen. Bei einem normalen Backofen auf die oberste Schiene für 10 Minuten backen. Das Gemüse soll schwarz werden.

Das schwarze Gemüse in einen Tiefkühlbeutel geben, verschließen und 5 - 10 Minuten ruhen lassen. Danach lässt sich die schwarze Haut grob mit den Händen entfernen.

Das Gemüse mit den Gewürzen mischen, mit einem Pürierstab leicht mixen oder hacken und mit Olivenöl abschmecken.

Die gekochten Eier schälen und vierteln und um den Paprika-Salat herum anrichten.

Für das Auberginenpüree:

- 4 Auberginen
- 4 Schalotten
- 1 Knolle Soloknoblauch
- 1 rote Chilischote
- 1 Zitrone
- 50 ml Olivenöl oder Sesamöl zum Anbraten
- 1 Prise Kreuzkümmel
- 1 Prise Chilipulver
- etwas Zitronenabrieb 1 Bio-Zitrone

Zubereitung:

Auberginen im Ganzen auf einer Gasflamme schwärzten oder halbierte Auberginen mit der Schale nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech bei 180°C für max. 10 Minuten in den Backofen geben. Die Auberginen sollen schwarz werden.

Das Gemüse in einen Tiefkühlbeutel geben, verschließen und 5 - 10 Minuten ruhen lassen. Danach lässt sich die schwarze Haut grob mit den Händen entfernen und grob mit einem Messer durchhacken.

Schalotten, Knoblauch und Chili fein schneiden und in etwas Sesamöl bei kleiner Hitze in einer Pfanne andünsten. Etwas Zitronen-Abrieb und Kreuzkümmel sowie Chilipulver dazugeben. Die zerkleinerten Auberginen dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer feinen Paste mit dem Pürierstab mixen oder gut durchhacken.

Rezept: Julia Komp

Quelle: kochen & backen mit Julia & Marie vom 9.3.2019

Episode: Mix4Friends