Lattich-Auberginen-Röllchen mit Ricotta an Tomaten-Vinaigrette

Ich mag Röllchen. So wie diese hier: Die Hülle aus einem Lattichblatt, nur kurz blanchiert und noch knackig. Darin eingewickelt eine Scheibe gebratene Aubergine und gefüllt mit gewürztem Ricotta: Roter Madagaskarpfeffer, der ist nicht scharf, verströmt aber ein schönes blumiges Pfefferaroma. Alternativ könnte man den Ricotta beispielsweise auch mit Herbes de Provençe würzen.

Angerichtet an einer einfachen Vinaigrette aus Olivenöl, weissem Balsamico und kleingeschnittenen Tomaten und nur mit Salz und Pfeffer gewürzt, gibt das eine leichte Vorspeise mit schönen Aromafacetten.

Zutaten (2-3 Vorspeisen)

6-9	grosse Lattichblätter
1	Aubergine
100g	Ricotta
2	kleine Tomaten
1	Ei
	Bratbutter
	Olivenöl
	weisser Balsamico
	roter Madagaskarpfeffer
	Salz, Kräutersalz

Zubereitung

Der Aubergine das vordere und hintere Ende abschneiden und der Länge nach in ca. 4mm dicke Scheiben hobeln. Die Scheiben beidseitig salzen und ca. 30 Minuten auf einem Teller oder einer Platte auslegen. Das enzieht der Aubergine Wasser und Bitterstoffe.

Danach mit Haushaltpapier trockenen, im verquirten Ei wenden und in Bratbutter beidseitig für ca. 3 Minuten anbraten. Die Auberginenscheiben sollten eine braune Farbe annehmen. Durch das Wenden im verquirlten Ei saugt die Aubergine nicht so viel Butter auf.

Die Lattichblätter in kochendem Wasser während maximal 1 Minuten blanchieren. Das Wasser abgiessen und die Lattichblätter zum Auskühlen auslegen.

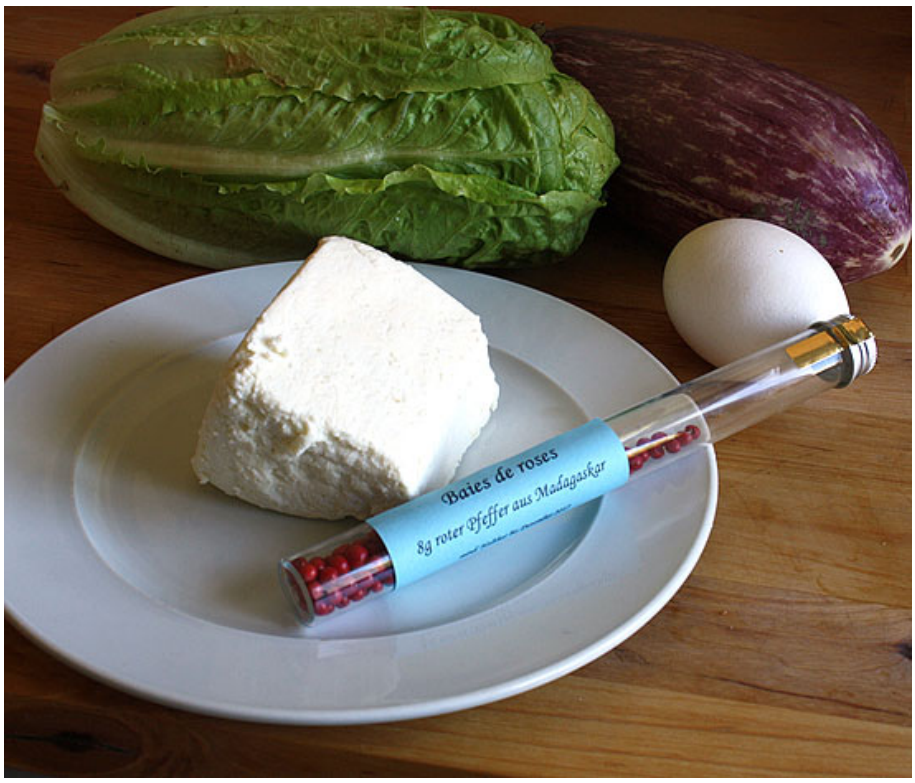
Madagaskarpfeffer mit einem (Wiegen-) Messer grob zerkleinern und zum Ricotta geben und gut vermischen. Mit Kräutersalz abschmecken.

Ein Lattichblatt auslegen, den dicken Teil des Stiels längs einschneiden, damit es besser gerollt werden kann. Eine Scheibe Aubergine darauflegen, an einem Ende mit Ricotta belegen und einrollen.
Die Röllchen müssen nicht eingeschnürt werden. Mit Sorgfalt angerichtet, fallen sie auch nicht auseinander.

Zum Schluss mit der Tomaten-Vinaigrette nappieren.

Tomaten-Vinaigrette

Olivenöl und Balsamico (Verhältnis 3:1) vermischen. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Tomaten zu kleinen Würfeln schneiden (ca. 5mm), zugeben und vermischen. Ca. 1 Stunde ziehen lassen.


Baies de roses
8g roter Pfeffer aus Madagaskar

Lattich dressieren: Kiele zwei, dreimal einschneiden, damit sie besser gerollt werden können