



Melanzane a Beccafico - Auberginen-Involtini

Der Name stammt von den kleinen Vögeln der Gattung Beccafico (benannt nach ihrer Vorliebe für Feigen, bei uns Grasmücke genannt), die früher auf diese Weise gefüllt und zubereitet wurden. Die ärmere Bevölkerung konnte sich diesen Luxus nicht leisten und griff auf Sardinen oder Auberginen zurück.

Die reichhaltige Füllung wird aus zerkleinertem Altbrot, ergänzt mit Kräutern, Knoblauch, Sardellen, Sultaninen, Pinienkernen und Pecorino hergestellt. Da braucht es einiges an Rüstarbeit, nur schon das Zerkleinern des harten Altbrottes ist eine Sisyphusarbeit. Die Melanzane a Beccafico sind ein feines Antipasto und schmecken auch als Hauptspeise ausgezeichnet.

Zutaten (2 Portionen)

1	Aubergine, ca. 380g
50g	hartes Altbrot
1	Handvoll Schnittmangold oder Petersilie
2	grosse Knoblauchzehen
4	Sardellenfilets
20g	Pinienkerne
30g	Sultaninen
2cl	Marsala
40g	Pecorino gerieben
	Olivenöl

Zubereitung

Sultaninen im Marsala einlegen.

Altbrot möglichst klein hacken. Tipp: Altbrot zu dünnen Scheiben schneiden, bevor es ganz hart ist und zu den Vorräten legen.

Die restlichen Zutaten hacken.

Aubergine längs zu gut 5mm dicken Scheiben schneiden. Beidseitig leicht salzen, in Olivenöl leicht anrösten und auskühlen lassen.

Altbrot und Pinienkerne in reichlich Olivenöl ca. 3-4 Minuten anrösten. Knoblauch, Mangold und Sardellen zugeben, vermischen und weitere 2-3 Minuten mitdünsten. Sultaninen mit dem Marsala untermischen, auskühlen lassen und den Pecorino untermischen.

Je ca. 1 gehäufte Esslöffel Füllung in die Auberginenscheiben einrollen. Da ist Sorgfalt gefragt, die Füllung ist sehr bröckelig. Etwas Füllung zum Bestreuen der Rollen zurückbehalten.

Auberginenrollen in eine eingeeölte Gratinform legen, mit dem Rest der Füllung bestreuen und mit wenig Olivenöl beträufeln.

In der Mitte des auf 180° vorgeheizten Ofens 20 Minuten überbacken.









