

Zutaten für 5 Personen:

Melanzanichips:

- 1 ST. Melanzani, klein
- Salz

Öl zum Herausbacken

Fülle 1:

- 30 ml Olivenöl
- 20 g Schalotten
- ½ ST. Melanzani, klein
- 1 EL Balsamicoessig, weiß
- 1 EL Basilikum
- Salz, Pfeffer a. d. M.

Fülle 2:

- 150 g Cottage-Chees
- 2 EL Pesto alla Genovese

Balsamicolack:

- 100 ml Balsamicoessig
- 100 ml Apfelsaft

250 g Räucherlachs



Herstellung:

1. Kleine Melanzani in dünnen Scheiben schneiden, salzen u. in Fett herausbacken.
2. Melanzani gut abtropfen lassen!!!!
3. Für die 1. Fülle die Zwiebel in feine Würfel u. die Melanzani in 4 mm Würfel schneiden.
4. Zwiebel in Öl sautieren, Melanzani-würfel hinzugeben und kurz anrösten mit Essig ablöschen, kurz einkochen lassen mit gehackten Basilikumblätter, Salz und Pfeffer abwürzen.
5. Landfrischkäse mit Pesto vermengen.
6. Ein Melanzanichip auf dem Teller legen, darauf die Melanzanifülle leicht verteilen,
7. Einen weiteren Melanzanichip darauflegen, hierauf mit der Landfrischkäsefülle fortfahren und mit einem Melanzanichip abschließen.
8. Räucherlachs anrichten und mit Balsamicolack ausfertigen.