

Zutaten für 4 Personen à 3 Stück:

- 750 g Auberginen
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
  
- 10 ST Oliven, schwarze – feingehackt
- 1½ EL Olivenöl
- 1 ST Knoblauchzehe, fein gehackte
- 1½ EL Schnittlauch
  
- 12 ST Räucherlachsscheiben

Herstellung:

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Die Auberginen halbieren.
3. Ein Backblech mit Olivenöl bestreichen und die Auberginen mit der aufgeschnittenen Seite nach oben auf das Blech legen.
4. Mit Olivenöl beträufeln, pfeffern und salzen und etwa 35 Minuten im Backofen garen. (Die Backzeit hängt von der Größe der Auberginen ab.)
5. Die Auberginen abkühlen lassen. Das Fleisch herausschaben, in ein Sieb geben, und mit einer Gabel möglichst viel Flüssigkeit herauspressen. Die Auberginenschalen werden nicht mit verwendet.
6. Das Auberginenfleisch fein hacken, in eine Schüssel geben, mit Olivenöl, Oliven, Knoblauch und Schnittlauch verrühren.
7. Zugedeckt 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
8. Die Lachsscheiben auf eine Arbeitsfläche legen.
9. Je ca. 1 EL Auberginen-Kaviar auf den Lachsscheiben verteilen und die Scheiben zusammenrollen.
10. Die gefüllten Lachsröllchen können bis zu 6 Stunden im Voraus zubereitet und im Kühlschrank abgedeckt aufbewahrt werden.

- A perfektes Antipasti

