

Rezept

Auberginenröllchen mit Schwertfisch

Ein Rezept von Auberginenröllchen mit Schwertfisch, am 24.02.2024

Zutaten

1 EL Rosinen	3 EL Marsala
2 große, schlanke Auberginen	Salz
1/2 Bio-Zitrone	1 Stück Pecorino (ca. 50 g)
2-4 EL Olivenöl	200 g Schwertfisch (vom Fischhändler in dünne Scheiben geschnitten)
Pfeffer aus der Mühle	2 EL Pinienkerne
4 EL Ricotta	2 EL Semmelbrösel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Die Rosinen mit dem Marsala in eine kleine Schüssel geben und darin einlegen. Auberginen waschen, putzen und längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Auberginenscheiben salzen, in eine Schüssel schichten und 30 Min. ruhen und durchziehen lassen.
2. Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, ½ TL Schale fein abreiben und 1 EL Saft auspressen. Den Pecorino fein reiben.
3. Eine große gusseiserne (Grill-)Pfanne erhitzen, nach und nach mit ein wenig Olivenöl einfetten und darin die Auberginenscheiben bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 2 Min. rösten. Dann die Auberginen nebeneinander auf ein Küchentuch legen und auf jede Scheibe etwas Schwertfisch verteilen. Mit Pfeffer würzen.
4. Die Rosinen aus dem Marsala nehmen und mit Pinienkernen, Pecorino, Zitronenschale und -saft, Ricotta und Semmelbröseln vermischen, salzen und pfeffern. Die Füllung auf Fisch und Auberginenscheiben verteilen und diese von einer Schmalseite her aufrollen. Die Röllchen dicht an dicht in eine flache Auflaufform legen und im Ofen (Mitte) 6-8 Min. backen. Dann die Involtni sofort auf den Tisch stellen.