

## **Auberginen-Kohlrabi-Kartoffel-Rote Beete-Schichtauflauf**

Hier nun mal die ungebildete Bastelanleitung:

Benötigt werden:

Eine Aubergine, eher klein – oder eine halbe Große

Ein Kohlrabi

ca. ein halbes kg Pommdeterr (ist am französischen angelehnt, gemeint sind Kartoffel, festkochende)

2 Knollen Rote Beete.

diverse Gewürzlichkeiten, Zeit, Platz, einen Herd, Wasser, Sojamehl (Alternativen erlaubt) etc.

Wir beginnen mal, nehmen 2 Töpfe, füllen diese mit ausreichend Wasser. In einen Topf geben wir die beiden Rote-Beete-Knollen; in den anderen die Kartoffel. Das machen wir nicht nur dass die Teile sauber werden, denn wenn wir die Herdplatten auf Vollgas schalten bringen wir alles zum Kochen. Rote-Beete ca. 20-25min. Kartoffel je nach Größe so 15-20 min.

Gleich vorweg: Danach beide abgießen und kalt werden lassen (gibt dann beim Schälen nicht so heiße Finger).

Während der Strom (oder Gas-) zähler fröhlich schnurrt zum Erquicken der Energieversorger, quälen wir etwas unser Gemüse.

Die Aubergine ist dran – wird gewaschen und dann in ca. 5mm dicke Scheiben (ein halber Zentimeter geht auch) geschnitten. Diese Scheiben nun mit reichlich Salz und viel Gefühl einbalsamieren, in ein Sieb legen und eine halbe Stunde auf die Seite stellen. Wer nun glaubt dass er Pause hat, hat recht. Wie jeder diese Zeit verbringt bleibt natürlich jedem selbst überlassen. Wer mag darf aber derweil den Kohlrabi schälen und in Scheiben, ebenfalls 4-6 mm stark, schneiden.

Weiter geht's: Wir schnappen uns eine Auflaufform, also entweder die eigene oder die vom Nachbar, und pinseln diese mit Öl feste ein. Am besten wäre eh sich in eine eindrittelvolle Tasse Öl zurechtzuschütten.

Die Auberginen haben nun fein geschwitzt. Mit viel Liebe und mütterlicher Sorgfalt tupfen wir die Scheiben mit einer Küchenrolle ab und bedecken den Boden der Auflaufform damit (mit den Auberginen, nicht mit der Küchenrolle!!!!). Das Gemüse mit dem dunkelvioletten Rand pinseln wir nun noch ganz zart und dünn mit gutem Olivenöl ein.

Die Pommdeterr sind hoffentlich mittlerweile nackig und in Scheiben laut Normmass 5mm geschnitten. Wenn nicht, bitte nachholen.

Diese Scheiben leicht einölen, schön auf und zwischen die Auberginenscheiben legen, mit Salz leicht bestreuen und in perfekter Streuharmonie mit Majoran berieseln lassen.

Übrigens – jetzt wäre ein guter Zeitpunkt den Backofen auf 180°C vorzuheizen.

Wir widmen uns dem Kohlrabi – der wird wie nicht anders zu vermuten war, nun auf die Kartoffel geschichtet. Schön vorsichtig Scheibe für Scheibe sanft betten wie ein kleines Kind in seine Schmusedecke. Und welch eine Überraschung – die Kohlrabischeiben werden auch eingeölt, leicht gesalzen und mit Kreuzkümmel gewürzt.

Die Rote Beete bedarf unserer besonderen Zuwendung – besonders beim Entkleiden. Die Hüllen sollten fast von selbst fallen, der Umstand dass das Gemüse dabei blutet lassen wir ausser acht. Und wer hätte es gedacht – wir tranchieren in 5mm Scheiben, legen wieder alles zärtlich auf die Kohlrabis, ölen ein, salzen und garnieren die Rote-Beete-Scheiben mit Kümmel (dem ganz normalen). Zum Schluss bedecken wir den liegenden Auflauf wieder mit Kartoffelscheiben, ölen, salzen, majoranisieren.

Sollten noch Auberginenscheiben über sein könnte nun man oder frau diese als Abschluss noch obendrauf garnieren, natürlich mit einem zarten Ölfilm versehen.

Die gefüllte Form stellen wir mal beiseite, so kann schon mal alles geschmacklich ein wenig durchziehen.

Schnappen wir uns ein weiteres Töpflein – oder einen gesäuberten Topf von der Anfangsphase. Darin schwappen wir so ca. 3-4 EL Öl, schnippeln uns mit tränenden Augen eine mittelgroße Zwiebel in sehr kleine Stücke zurecht, pressen noch 2 Knoblauchzehen hinzu und zerstückeln eine grüne Chilischote in ihre kleinsten Einzelteile. Der ganze Mix wird nun im Öl feinst angeschwitzt, wir geben noch einen TL Kurkuma, etwas Pfeffer und Koriander hinzu, übergeben nochmals alles so richtig fein der Hitze. Den Topf nun kurz weg vom Herd und unter ständigem Rühren geben wir nun 3-4 gehäufte EL Sojamehl (oder Alternativen) hinzu (hier zeigt sich die wahre Multitaskingfähigkeit). Bevor alles so richtig verklumpt löschen wir mit 750 ml (= ein  $\frac{3}{4}$  Liter) vorzugsweise kochendem Wasser ab. Der Topf darf wieder auf den Herd, Marke VollePulle, und die ganze Suppe darf weiter kochen. Jetzt schnippeln wir uns noch eine halbe gelbe Paprika (andere Farben mit schriftlicher Genehmigung von wem auch immer auch zulässig) zurecht, überlassen sie ihrem grausamen Schicksal und werfen sie in die kochende Brühe. Nach ca. 3-4 Minuten hat die Qual ein Ende. Topf vom Herd, Herdplatte aus.

Diesen heißen Sud gießen wir nun vorsichtig in die Auflaufform, achten darauf dass durch den Gießschwall kein Gewürzlein oder Gemüsescheiblein verrutscht. Die Zwiebel-Paprikamischung im Sud setzt leicht ab, also mit einem Löffel nachhelfen dass nicht alles im Topf zurückbleibt (mit den Fingern nicht ratsam, da die durch die Hitze beschleunigten Elementarteilchen eine hohe Geschwindigkeit besitzen und somit mit vollster Wucht auf die Fingerspitzenerven prallen, was allgemein heißt: Vorsicht Heiß!). Die Form bis maximal ca. 1,5 cm (15mm) unter den Rand füllen und dann ins vorgeheizte Backrohr. Nach 25-30 Minuten steht dem Verzehr dieser Köstlichkeit nichts mehr im Wege. Als Beilage empfehle ich was zu trinken.

Mahlzeit und Prost und Gutes Gelingen!

Die Verwendung des Rezepts ist ausschließlich zum persönlichen Gebrauch gestattet. Jede Vervielfältigung und Weitergabe, in welcher Form auch immer, ist untersagt und bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Erlaubnis meinerseits. Jede kommerzielle Anwendung der hier veröffentlichten Rezepte ist strikt untersagt und bedarf gleichfalls der ausdrücklichen schriftlichen Erlaubnis meinerseits. Das Copyright liegt bei Marco Lombardi.