



GOURMET-MOUSSAKA



Für 8 Personen

ZUTATEN

für das Rinderragout:

1 kg Rindfleisch (am besten aus der Flanke), quer zu den Muskelfasern in dünne Scheiben geschnitten

1 große, fein gehackte Zwiebel

1 große, fein gehackte Karotte

1 Stange fein gehackter Staudensellerie

100 ml Rotwein

300 g stückige Tomaten

70 g Tomatenmark

5 Lorbeerblätter

1 Zimtstange

500 ml griechisches Olivenöl

für die Auberginenlagen:

5 Auberginen

2 E grobkörniges Salz

200 ml Olivenöl zum Anbraten

ZUBEREITUNG

1. Tag

Olivenöl in einer großen Pfanne auf dem Induktionsfeld erhitzen. Karotten-, Zwiebel- und Selleriewürfel mit Zimtstange und Lorbeerblättern zehn Minuten bei niedriger Hitze (Stufe 3) anbraten. Fleisch hinzugeben und bei Stufe 8 auf beiden Seiten je fünf Minuten braten, bis es angebräunt ist. Mit Rotwein ablöschen. Zwei Minuten köcheln lassen, Rinderbrühe dazugeben. 4-5 Stunden offen, bei niedriger Hitze köcheln lassen. Gelegentlich überprüfen, ob noch genügend Flüssigkeit in der Pfanne ist. Sobald das Fleisch so weich ist, dass man es mit einer Gabel zerteilen kann, Tomatenstückchen, Tomatenmark, Salz und Pfeffer dazugeben. Umrühren und ca. 30 Minuten weiter einreduzieren, bis die Flüssigkeit ganz verdampft ist. Zimtstange und Lorbeerblätter entfernen. Fleisch abkühlen lassen und mit einer Gabel zerkleinern.

Fünf Auberginen in dünne Scheiben schneiden. Ein großes Sieb in eine Schüssel stellen. Die Auberginenscheiben hineinlegen. Jede Lage mit grobkörnigem Salz bestreuen. 30 Minuten ziehen lassen, so dass ein Teil der Bitterstoffe mit der



GOURMET-MOUSSAKA

ZUTATEN

für die Auberginen-Bechamel-Sauce:

100 g Butter
100 g Mehl
1L kalte Milch
¼ TL frisch gemahlene Muskatnuss
Salz
Pfeffer
50 g geraspelter Käse (Emmentaler oder Cheddar)
2 Auberginen

ZUBEREITUNG

Flüssigkeit abtropfen kann. Auberginen gründlich unter fließendem Wasser waschen und mit einem Küchentuch abtrocknen.

Auberginenscheiben in einer Pfanne portionsweise in Olivenöl anbraten, bis sie von beiden Seiten braun sind. Auf Küchenpapier legen, damit über Nacht so viel Olivenöl wie möglich aufgesaugt wird.

2. Tag

Beide Auberginen über der offenen Gasflamme schwärzen, bis die Schale anfängt zu platzen. Dabei regelmäßig wenden. Abkühlen lassen und die schwarze Schale mit einem Messer abziehen. Anschließend fein hacken. Butter in einer Bratpfanne auf dem Induktionsfeld bei Stufe 5 erhitzen. Mehl hinzufügen und zu einer Mehlschwitze anrühren. Langsam die Milch dazugeben, dabei konstant rühren. Sobald die Béchamel-Sauce eindickt, Salz, Pfeffer und Muskat dazugeben und weiter rühren. Den Großteil des geriebenen Käses einrühren, dann die geräucherten Auberginestückchen dazugeben. Gut umrühren.

In einem großen Bräter je eine Lage der gebratenen Auberginen mit einer Lage Rindsragout abwechseln. Zum Schluss die Béchamel-Sauce darübergießen. Mit dem Rest des geriebenen Käses und einer Prise Muskat bestreuen. Auf Einschubhöhe 2 im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze rund 50 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und vor dem Servieren mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen. Traditionell wird Moussaka mit griechischem Fetakäse und einem Glas Rosé oder Rotwein gereicht.

Tipp:

Wer kein Gasfeld hat, kann dieses Gericht auch mit dem Grill des Backofens zubereiten. Dazu den Grill auf 250 °C vorheizen und beide Auberginen in einer Universalpfanne auf Einschubhöhe 3 grillen, bis die Schale anfängt zu platzen.