



Escalivada Catalan

Kein Warten mehr auf den Sommer:
Gegrilltes Gemüse, ein typisches Gericht der katalanischen Küche, hier angerichtet als kleine kalte Vorspeise mit Thunfisch und Ei.

ZUTATEN:

- 2 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 Aubergine, halbiert
- 3 Tomaten (geviertelt)
- 2 große Zwiebeln (geviertelt)
- Hickory-Rauchsalz (alternativ Meersalz)
- Olivensöl extra vergine
- 2 Spritzer Zitronensaft (optional)

OPTIONAL:

- 4 Thunfischfilets in Olivensöl extra vergine
- 2 Scheiben Baguette
- Olivensöl zum Braten
- 2 hart gekochte Eier
- marinierter Knoblauch mit Kräutern
- schwarze und grüne Oliven
- Kapern
- Pimentón de la vera dulce oder picante
- Petersilienblättchen

1 SCALIVADA: Backofen auf 180 °C vorheizen. Paprika halbieren und von den Kernen befreien. Aubergine halbieren und mit einem Messer die Haut gitterartig einritzen. So lässt sich die Haut nach dem Grillen besser entfernen. – Tomaten oben kreuzweise einritzen, in kochendem Wasser 15 Sekunden blanchieren, abschrecken und die Haut entfernen. Tomaten und Zwiebeln vierteln. Von den Tomaten das Innere entfernen und den Strunk herausschneiden.

2 Die Gemüse auf ein (evtl. mit Backpapier belegtes) Backblech auslegen (Paprika und Aubergine mit der Haut nach oben), behutsam mit Hickory-Rauchsalz (dies gibt den Rauchgeschmack, der sonst nur bei dem Grillvorgang über Holzkohle vorhanden ist) bestreuen, pfeffern und alles mit Olivensöl beträufeln.

3 Das Gemüse eine Stunde auf der mittleren Schiene im Ofen garen. Zum Schluss das Gemüse evtl. auf die oberste Schiene des Backofens stellen und unter dem Backofengrill kurz grillen, bis die Haut der Paprika beginnt schwarz zu werden.

4 Blech aus dem Ofen nehmen, dieses mit einem feuchten Küchentuch bedecken und abkühlen lassen. Zum Schluss von Paprika und Aubergine die Haut entfernen und alle Gemüse in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. – Fertig.

5 Das Escalivada kann nun als Beilage zu gegrilltem Fleisch oder Fisch, als eigenständiges veganes Einzelgericht oder als Vorspeise, wie z.B. mit Thunfisch oder Anchovis gereicht werden. - In Olivensöl eingelegt und gut damit bedeckt hält sich das Escalivada im Kühlschrank mehrere Wochen.

6 ESCALIVADA MIT THUNFISCH UND EI: Für die entsprechende Anzahl der Portionen die zimmerwarmen Gemüse in einen Servierring auf einem Vorspeiseteller schichten, leicht andrücken und mit Ei belegen. – Wer mag, kann die Gemüse kurz noch mit etwas Zitronensaft marinieren.

7 ANRICHTEN: Aus den Baguettescheiben je zwei Streifen in der Größe der Thunfischfilets schneiden und in einer beschichteten Pfanne mit etwas Olivensöl von beiden Seiten anrösten. Diese neben das Gemüsestümchen legen, Thunfisch auflegen, mit etwas Pimentón de la vera (geräucherter spanische Paprika) bestreuen, etwas Olivensöl darüber träufeln und alles mit Oliven, Kapern und mariniertem Knoblauch garnieren. – Bon profit!

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com