


## BLUMENKOHL- UND BROKKOLI-STEAKS MIT AUBERGINENPASTE UND JOGHURTDIP

4 PERSONEN


Küchenpapier  
 Backblech  
 Backpapier  
 Stabmixer

### ZUTATEN

#### BLUMENKOHL- UND BROKKOLI-STEAKS

- 2 Brokkoli, gross, in 1 cm dicke Tranchen geschnitten
- 2 Blumenkohle, in 1 cm dicke Tranchen geschnitten
- 1,25 dl Rapsöl zum Braten
- 3 Knoblauchzehen
- Wenig Oregano
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
-  1 El Fenchelsamen, gemahlen



#### AUBERGINENPASTE

- 4 Auberginen, mittelgross
-  4 El Tahina (Sesampaste)
- 0,8 dl Zitronensaft
- Olivenöl, zum Beträufeln
- Meersalz, fein
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

#### JOGHURTDIP

- 300 g Griechischer Joghurt
- Fleur de Sel

#### GARNITUR

- Petersilie, glatt, frittiert
-  Sumach, gemahlen
- Einige Estragonblätter, gezupft
-  60 g Pinienkerne, geröstet

### ZUBEREITUNG

#### BLUMENKOHL- UND BROKKOLI-STEAKS

Die Blumenkohl- und Brokkolisteaks beidseitig in heissem Rapsöl goldbraun braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

#### AUBERGINENPASTE

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Auberginen halbieren, kreuzweise einritzen und mit Meersalz bestreuen. 20 Minuten ziehen lassen und trocken tupfen. Mit Olivenöl nappieren und je nach Grösse ca. 20 Minuten im Backofen garen. Aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und das Fruchtfleisch mithilfe eines grossen Löffels auslösen. Fein hacken, mit der Sesampaste und dem Zitronensaft mischen und mit dem Stabmixer zu einer Paste verarbeiten. Mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.

## Rezept von Eckehard Brummund



#### JOGHURTDIP

Den Joghurt mit dem Fleur de Sel würzen und gut verrühren.

#### ANRICHTEN

Die Hälfte der Auberginenpaste portionenweise auf den Tellern verteilen, mit je 2 Blumenkohl- und Brokkolisteaks servieren. Mit den frittierten Petersilienblättern, dem Estragon und den Pinienkernen garnieren. Mit Sumach bestreuen. Den Joghurdip und die restliche Auberginenpaste separat in Schälchen dazu servieren.