

ca 300 g faschiertes Rindfleisch  
 1 Aubergine  
 6 – 8 braune Champignons  
 6 – 8 getrocknete Marillen  
 2-3 Jungzwiebeln / Schalotten  
[Ashanti Rub](#)  
 Salz  
 1-2 EL [La Bomba Tomatenmark](#)  
 Madeira  
[Oscar-Gemüsefond / -Rindsfond/-Pilzfond](#)  
 1 TL eingelegte Salzzitrone fein gewürfelt\*  
[Olio Terre dell' Abazzia](#)

**Dipp:**

2 Becher griechisches Joghurt  
[Fleur de Sel](#), Zucker, [Pfeffer](#)  
[Koriander](#) gemahlen

1 TL eingelegte Salzzitrone fein gewürfelt\*  
 Minze in feine Streifen geschnitten

**Salat:**

gewaschene und getrocknete Salatblätter  
[Saporoso](#)  
[Mandelöl \(Fargano\)](#)  
[gehackte Marcona Salzmandeln](#)  
 ev, Kirschtomaten

## Auberginen-Rindfleisch-Snack

Zwiebeln, Marillen und Champignons in feine Würfel [schneiden](#), Auberginen in Würfel von ca. ½ cm Kantenlänge schneiden.

Zwiebeln und Auberginen in eine [großen Mauviel-Pfanne](#) in [Olio Terre dell' Abazzia](#) glasig anschwitzen und dann aus der Pfanne in eine Schüssel geben. Für die weitere Verwendung bereit halten.

Die Pfanne mit etwas [Olio Terre dell' Abazzia](#) wieder erhitzen und das Rindfleisch anrösten. Es soll durchaus bräunen. Salzen und mit [Ashanti Rub](#) würzen.

Das Gemüse aus der Schüssel wieder dazu geben, ebenso die Champignons und die Marillen. Durchrösten und das Bomba-Tomatenmark einrühren.

Mit einem Schuß Madeira ablöschen.

Ca. 1 Tasse Fond dazu geben und zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen.

Den Deckel abnehmen, die Salzzitrone zugeben und unter [Rühren](#) weiterrösten bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Alle Zutaten für den Dipp miteinander verrühren

Die Salatblätter auf einer Platte oder portionsweise auf einem Teller drapieren mit [Saporoso](#) und [Mandelöl](#) beträufeln und mit gehackten [Salzmandeln](#) bestreuen.

Ev. Kirschtomaten dazu geben

Das Rindfleisch in der Mitte der Platte/ auf einer Seite des Tellers aufhäufen und mit dem Dipp garnieren.

**Tipp:**

Man kann die abgekühlte Fleisch-Masse auch in getrocknete Salatblätter

einwickeln und mit dem Dipp als Fingerfood servieren (dann sollte man das Fleisch allerdings stärker würzen)



*\*selbst eingelegt / auf Bestellung bei zumKochen erhältlich*