

Moussaka mit Thunfisch

Die traditionelle Moussaka einmal ganz anders!

La Mise en Place:

2 Auberginen, wenig Mehl, 300 g Thunfisch / Rotbarsch / Kabeljau, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Zweiglein Thymian, einige Zweiglein Petersilie, 50 g Pecorino, 300 g Tomaten, 1 Joghurt, 2 Eier, Pfeffermühle, Olivenöl

Die Vorbereitung:

Auberginen der Länge nach in Scheiben schneiden und in wenig Mehl wenden. Fisch in feine Streifen, Zwiebel und Knoblauch in Würfel schneiden. Thymian und Petersilie getrennt hacken, Pecorino zerbröckeln. Tomaten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Joghurt mit den Eiern mit einem Schneebesen gründlich verrühren und mit Pfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

In einem grossen Topf Olivenöl erhitzen. Die Auberginenscheiben von beiden Seiten goldbraun braten.

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Die Fischstreifen und Thymian zufügen und kurz anbraten. In eine Schüssel geben, gut mischen und herzhaft mit Pfeffer, Pecorino und Petersilie bestreuen.

Eine Gratinform mit Olivenöl auspinseln und mit *einem Drittel der Auberginenscheiben* auslegen. *Die Hälfte des Fisches* darauf geben und mit *der Hälfte der Tomatenscheiben* bedecken. Darauf *das zweite Drittel der Auberginen*, den restlichen Fisch, dann die Tomatenscheiben und zum Schluss die restlichen Auberginenscheiben einschichten.

Das Gratiniieren:

Im auf 200° vorgeheizten Ofen 35 Minuten. Nach 20 Minuten mit der Joghurt-Ei-Sosse übergossen.

