

Dorschhäppchen mit einem Auberginen-Püree

1 Aubergine mit einer Gabel mehrmals einstechen. **2 kleine Tomaten** halbieren, mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen und mit einigen Tropfen **Olivenöl** beträufeln. Beides auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 180° in den Ofen schieben. Nach 30 Minuten die Aubergine herausnehmen, die Tomaten noch weitere 30 Minuten im Ofen belassen.

Die Haut der Aubergine abziehen und das Fruchtfleisch zermusen. Gut ausdrücken und mit **Pfeffer aus der Mühle**, **1 Zweiglein Basilikum**, zerzupft, und einigen Tropfen **Olivenöl** verrühren.

100 g Dorsch in Stücklein schneiden. In der Bratpfanne **Olivenöl** erhitzen und darin die Fischstücklein, mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreut, kurz und kräftig braten.

Je zwei Tomatenhälften auf einen Teller legen, mit Auberginenpüree füllen und die Fischstücklein darauf und rundherum setzen. Mit Olivenöl beträufeln und mit den Blättchen von **1 Zweiglein Thymian** bestreuen.

Bei 200° im Ofen unter dem Grill kurz überbacken, bis alles schön warm ist.

