



Fisch Moussaka

Chef: Haig Hagopian

Rezepttyp: Hauptspeise

Vorbereitung: 30 min

Die Menge ist angegeben für **8-10 Personen**

Küche: israelisch, © parwe

Gesamtzeit: 70 min

wie beim **4. Gefilte Fest Dresden, 2018**

Fisch-Moussaka aus der christlichen Tradition von Jerusalem. Ein Rezept von Haig Hagopian, einem der Chefs4Peace, der zeigt, dass selbst in diesem Rezept die verschiedenen Kochtraditionen sich mischen und mit Auberginen orientalisches-jüdische Zutaten Eingang auch in christliche Kochtraditionen gefunden haben (genauso wie so oft auch umgekehrt). Alleine das Rezept zu lesen, läßt einem schon das Wasser im Munde zusammen laufen!

Zutaten

Zutat	Menge	Bemerkung
Gehacktes vom Fisch, weiß	750 g	
Petersilie	1 Bund	
Koriander	1 Bund	
Knoblauchzehe, zerdrückt	2-3 Stk	
Salz und Pfeffer	nach Belieben	
Chiliflocken, rot, gemörsert	1 Prise	
Zitrone	3½ Stk	Für Saft, Schale & Fruchtfleisch, unbehandelt!
Olivenöl	2 EL	
Aubergine	2 mittelgroße	In 1-cm-Scheiben geschnitten
Tehina	¾ Tasse	
Thymian, frisch	1 TL	
Minze, nur die Blätter, frisch	3 Zweige	
Chilischote, rot, scharf	1 Stk	Dünn geschnitten

Hinweise: Der Fisch sollte ein Salzwasserfisch sein. Kabeljau/Dorsch werden häufig gewählt.

Zubereitung

1. Je die Hälfte der Petersilie und des Korianders klein hacken und unter das Gehackte vom Fisch heben. Mit Knoblauch, Salz, Pfeffer, Chiliflocken, Schale einer Zitrone und 2 EL Olivenöl vermischen und zur Seite stellen.
2. Ofen auf 175° C vorheizen. Auberginenscheiben auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen. 20-25 Min im Ofen backen bis die Auberginen weich und golden sind.
3. Die Fischmasse zwischen zwei gebackene Auberginenscheiben legen und die so entstandenen Sandwiches nebeneinander in eine Backform geben.
4. Vermische Tehina, Zitronensaft, Salz, Thymian und gib Wasser hinzu bis die Konsistenz ein bisschen dünner als Honig ist. Übergieße die Auberginen-Sandwiches mit der Tehina-Mischung bis alle bedeckt sind. 15-20 Min. backen bis der Fisch durchgegart ist.
5. Die Blätter der restlichen Petersilie und des Korianders pflücken und Stiele entsorgen
6. Kurz vor dem Servieren, die Blätter von Petersilie, Koriander und Minze, sowie die zerkleinerte Chilischote, das Fruchtfleisch einer Zitrone in Stücken und den Saft einer halben Zitrone mischen und diesen „Salat“ über den Auberginen und der Tehina zur Dekoration verstreuen.

Es gezunterheyt • Guten Appetit! • עם געזונטערהייט