

Moussaka

Rezept von Elias Karabetsos, Taverna Elea, Solothurn

Zutaten (4 Pers.)

Moussaka

600 - 700 g Kartoffeln

1.6 - 1.8 kg Wintergemüse (1 Lauchstange, 2 Karotten, 1 Pastinake, 1 kleiner Kürbis, 500 g Champignons)

2 - 3 Zwiebeln

1/2 El Knoblauch

1/2 El Tomatenpüree

60 g Alpsbrinz 

Salz, Pfeffer, Oregano, Lorbeerblatt

0.5 l Gemüsebouillon

Rapsöl

Olivenöl

Béchamelsauce

1 l Milch

100 g Butter

100 g Alpsbrinz 

80 g Farina Bóna 

2 Eigelb

Muskat, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Kartoffeln rüsten und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Anschliessend in heissem Rapsöl für ca. 8 Minuten goldbraun, knusprig frittieren und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Zwiebeln und Lauch in feine Streifen schneiden. Pastinake, Karotte und Kürbis in Würfel schneiden und die Champignons halbieren.
3. Zwiebeln in einer Pfanne mit etwas Rapsöl anschwitzen, Knoblauch und Tomatenpüree dazugeben, das restliche



Gemüse hinzufügen, mit der Bouillon ablöschen und ca. 20 Minuten kochen lassen. Mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Gratinform mit Olivenöl einfetten, die Kartoffelscheiben auf dem Boden verteilen und mit 30 g Alpsbrinz, mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüsesauce gleichmässig darauf verteilen.
5. Für die Béchamelsauce Milch in einer Pfanne erhitzen, vom Herd nehmen und in einen Messbecher geben. Butter in der Pfanne schmelzen lassen, Farina b6na dazu geben, mit dem Schneebesen f6r ca. 2 Minuten verr6hren, mit Milch aufgiessen und so lange aufkochen lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Eigelb und Alpsbrinz unterr6hren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
6. Die Béchamelsauce auf das Gem6se geben und 30 g Alpsbrinz darauf verteilen.
7. Bei 200 Grad Ober- und Unterhitze f6r ca. 35 – 40 Minuten backen, in St6cke schneiden und auf Tellern anrichten.

