Groß Glienicker Männerkochkreis am 28.10.2026

Georgische Badridschani-Walnussröllchen mit Linsensalat

Zutaten: für 9 Personen

für die Röllchen

4 Auberginen
250 g Walnüsse
4 Knoblauchzehen
1 Granatapfel
frischer Koriander
ca. 4 EL Olivenöl
ca. 2 EL weißer Essig
swanetisches Salz*

für den Salat

125 g braune Linsen
200 g Babyspinat
kl. Tomaten
2 Gurken
Zwiebeln
100 g Tomatenmark

*Swanetisches Salz ist eine traditionelle Gewürzmischung aus der georgischen Bergregion Swanetien im Kaukasus. Es enthält Salz, Knoblauch, Koriander, Bockshornklee, Dill, Kümmel oder Fenchel, Paprika und weitere Gewürze.

Besondere Geräte: Pürierstab

Zubereitung:

Auberginen längs in 5-7 mm dicke Scheiben schneiden (5 verwendbare Scheiben pro Aubergine), von beiden Seiten mit Salz bestreuen und 10 Minuten auf Küchenpapier zur Seite stellen. Das Salz hat den Effekt, dass den Auberginen Wasser entzogen wird.

In der Zwischenzeit den Granatapfel entkernen. Dieses macht man vorzugsweise im Wasserbad. Man schneidet den Granatapfel zum Entkernen zunächst kreuzförmig an und bricht ihn anschließend auf. Nun kann man die roten Kerne vorsichtig per Hand entfernen.

Auberginenscheiben mithilfe von Küchenpapier etwas ausdrücken und auf ein Backblech legen. Im Backofen goldbraun backen, am Besten mithilfe des Backofengrills.

Für die Füllung den Knoblauch schälen und hacken. Zwiebel und etwas Koriander dazugeben. Zusammen mit den Walnüssen, den Gewürzen, etwas Olivenöl und dem Essig zu einer glatten Creme pürieren. Bei Bedarf noch etwas Wasser oder Olivenöl dazugeben.

Je einen Esslöffel der Walnusscreme auf das dicke Ende einer Auberginenscheibe streichen. Ein paar Granatapfelkerne hineindrücken und alles zusammenrollen.

- Es sollen pro Person 2 Röllchen werden. -

Für den Salat die Linsen unter Wasser abspülen. In der Pfanne mit Olivenöl und Zwiebelwürfel andünsten. Tomatenmark dazugeben, weitere 1-2 Min. anschwitzen. Knapp 200 ml Wasser dazugeben, 1 Minute einkochen lassen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer großen Schüssel ein Dressing anrichten, Linsen, grob gehackten Babyspinat, Tomaten- und Gurkenwürfel und ein paar Granatapfelkerne dazugeben.

Salat auf Teller geben, und die Badridschani zusammen mit dem übrigen Koriander und einigen Granatapfelkernen darauflegen.