Rindfleisch-Aubergine-Röllchen mit pikantem Gewürzöl

Ein Rest vom Flanksteak ist ideal für diese Röllchen. Dieses hatte ich gar nicht gewürzt und auch jetzt habe ich die dünnen Tranchen nicht gewürzt. Das Fleisch ist auch so, nach nochmaligem kurzem, scharfem Anbraten, von kräftigem Geschmack. Es ist zwar nicht butterzart, aber keineswegs faserig.

Mit dem Einrollen in Auberigenenscheiben kann man die kleinen Fleischstücke etwas "strecken", zudem schmecken sie so präpariert ausgezeichnet. Dazu ein leicht scharfes Gewürzöl aus Peperoncino und Knoblauch, es ist schnell zubereitet und dabei lässt sich die Schärfe sehr gut dosieren.

Zutaten

4	dünne Scheiben Flanksteak (bereits gebraten, quer zur Faser geschnitten)
1	Baby-Aubergine
1/2dl	Olivenöl
2	kleinere Knoblauchzehen
3-4cm	Peperoncino
	Salz

Zubereitung

Knoblauchzehen und Peperonico (ohne Kerne, die sind sehr scharf) in kleine Würfelchen schneiden. In Olivenöl einlegen, leicht salzen und 2 Stunden ziehen lassen.

Baby-Aubergine in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden und beidseitig leicht salzen. In reichlich Olivenöl beidseitig braten, bis die Scheiben weich und glasig sind.

Flanksteak-Tranchen ganz kurz und scharf anbraten. Ca. 25 Sekunden auf jeder Seite.

In die gebratenen Aubergine-Streifen einwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.
Zusdammen mit dem Gewürzöl anrichten.

2 Stunden ziehen lassen