



ORF extra

Geröstete Auberginen mit asiatischer Tahina

Haya röstet die Auberginen meist über einer Flamme, dadurch erhalten sie ein rauchiges Aroma. Am besten geht das natürlich draußen auf einem Holzkohlegrill. Die Tahina passt auch gut zu einem sommerlichen Tomatensalat, der so einen ganz neuen und spannenden Geschmack erhält.

Zutaten für 4 Personen als Vorspeise

4 Auberginen
1 Frühlingszwiebel (grüne Teile)
1 Schalotte
1 Sivri *
1 Prise Meersalz
1 EL Olivenöl
8 Kirschtomaten
3 Zweige Koriander

Für die asiatische Tahina:

1 Knoblauchzehe
15 g Ingwer
1 Bird's Eye Chili
70 g Tahina pur (Sesammus)
70 ml Sojasauce
35 ml Mirin
1 EL Reisessig
20 g Zucker
50 ml Limettensaft
360 ml Raps- oder Traubenkernöl

* Türkische, scharfe grüne Peperoni und gemeinsam mit Olivenöl der heimliche Star dieses Buches.

Zubereitung

Auberginen im Ganzen rösten. Dazu einen Pfannenspritzschutz aus Metall auf die Flamme eines Gasherds legen und die Auberginen darauf unter mehrmaligem Wenden 10–15 Minuten verkohlen. Alternativ unter dem Backofengrill auf oberster Schiene von allen Seiten rösten. Die Haut der Auberginen sollte verbrannt, das Innere weich sein. Noch heiß schälen.

Während die Auberginen garen, Frühlingszwiebelgrün in hauchfeine Streifen schneiden. Schalotte schälen und sehr fein würfeln. Sivri entkernen und sehr fein würfeln, anschließend mit Salz und Olivenöl vermengen. Oberen Teil der Tomaten abschneiden, die Kerne herausdrücken und aufbewahren. Korianderblätter abzupfen.

Quelle: **Tel Aviv – Food. People. Stories. Haya Molcho / Nuriel Molcho / NENI**. 280 Seiten, gebunden. Brandstätter Verlag. ISBN 978-3-7106-0091-3.

Für die asiatische Tahina Knoblauch und Ingwer schälen und sehr fein hacken. Chilischote entkernen und ebenfalls sehr fein hacken. Alle Zutaten bis auf das Öl in einem hohen Gefäß miteinander vermischen. Öl langsam in dünnem Strahl mit dem Pürierstab untermixen, bis sich die Zutaten zu einer homogenen Masse verbunden haben.

Auberginen halbieren, auf Tellern anrichten, mit der Tahina beträufeln und mit Schalottenwürfeln, mariniertes Sivri, Tomatenkernen, Frühlingszwiebelgrün und Koriander garnieren.