

Frisch gekocht
Montag, 12. September 2016



Rezept von Paul Ivic

Geschmorte Ingwer-Auberginen

40 Minuten/ leicht



Zutaten für 4 Personen

1 Handvoll Glasnudeln (gekocht), 16 Finger-Auberginen, 6 EL Sesamöl (geröstet), 2 Knoblauchzehen, ½ Chilischote, 1 TL Korianderkörner, 1 Vanilleschote, ca. 2 cm Ingwerwurzel, 8 Bananenschalotten, 6 EL Sojasauce, 140 ml Gemüfefond, 1 EL Manuka-Honig, Butter, 100 g Sojasprossen, 120 g Hokkaido-Kürbis, 20 g Sesamkörner, 1 Bund Koriander, einige Blätter Zitronenverbene, 1 EL gehackte Wasabinüsse.

Zubereitung

Die Auberginen der Länge nach halbieren, kräftig salzen und 15 Minuten stehen lassen. Die austretende Flüssigkeit auf ein untergelegtes Papier abtropfen lassen.

In einer großen Pfanne das Sesamöl erhitzen und die eingesalzene Auberginen auf der Fleischseite anbraten und wieder herausnehmen.

Knoblauch schälen und in Streifen schneiden. Die Bananenschalotten schälen und in stärkere Streifen schneiden. Knoblauch, Schalotten, Chili, Kürbiswürfel und Korianderkörner im Bratfett der Auberginen anbraten, mit Sojasauce und Gemüfefond aufgießen. Die halbierte Vanilleschote und den in dünne Scheiben geschnittenen Ingwer hinzufügen und aufkochen.

Die Auberginen hineinlegen und 3 bis 5 Minuten bei mittlerer Hitze garen, dann wieder herausnehmen. Die Sauce mit dem Honig verfeinern und mit etwas kalter Butter montieren.

Sojasprossen, frisch gehackten Koriander, Zitronenverbene und Sesam zugeben.

Die gekochten Glasnudeln auf tiefen Tellern anrichten, die Auberginen daraufsetzen und mit Sauce angießen. Mit gehackten Wasabinüssen garnieren.

TIPP: Für ein veganes Gericht den Honig durch Agavendicksaft ersetzen und die Butter weglassen.