

Frisch gekocht



Rezept von Paul Ivic

Zweierlei von der Aubergine

1 Stunde 15 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 mittelgroße Auberginen, 1 Knoblauchzehe, einige Zweige Thymian, 2 EL Olivenöl, 100 g Tahina (Sesampaste), Salz, Pfeffer.

Für die Würzsauce: 250 ml Gemüsefond, 1 TL Miso, 1 Schalotte, 1 TL Teriyaki-Sauce, 3 EL Sojasauce, 1 EL schwarzer Sesam, 1 EL Sesamöl, 1 EL Honig, Meersalz, Saft von einer halber Limette.

Für den Sesamkrokant: 100 g weißer Sesam, 20 g schwarzer Sesam, 60 g zerlassene Butter, 60 g feiner Kristallzucker, 20-30 ml Obers, 1 EL Korianderkörner, 1 EL Kreuzkümmel.

Zum Anrichten: frische Kräuter.

Zubereitung

Das Backrohr auf 200 °C vorheizen. 2 Auberginen waschen und halbieren. Das Fruchtfleisch einschneiden, einsalzen und ca. 1 Stunde stehen lassen. Danach mit Olivenöl beträufeln und mit Knoblauch und Thymianzweigen auf ein Backblech legen und im Rohr etwa 1 Stunde backen. Sie sollten dann innen sehr weich sein.

Die Auberginen abkühlen lassen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel entnehmen. Mit Tahina, Salz und Pfeffer zu einem cremigen Püree verarbeiten. Vor dem Servieren kurz aufkochen.

Die beiden verbliebenen Auberginen waschen, halbieren und das Fruchtfleisch kreuzförmig einschneiden. Die Auberginen salzen und für 15 Minuten mit der Fruchtfleischseite auf ein Küchenpapier legen, damit dieses die austretende Flüssigkeit aufsaugen kann. Die Auberginen in einer heißen Pfanne auf der Fruchtfleischseite anbraten und im Backrohr bei 200 °C weich schmoren.

Für die Würzsauce Schalotte fein schneiden, in Sesamöl bei mittlerer Hitze langsam andünsten. Sesam dazugeben und leicht mit rösten, mit dem Gemüsefond aufgießen und einreduzieren. Miso begeben und 2 bis 3 Minuten durchrösten. Mit Teriyaki-Sauce und Sojasauce aufgießen, Honig, Meersalz und Limettensaft hinzufügen und bei mittlerer Hitze dickflüssig einkochen. Die Sauce muss einen sehr kräftigen Geschmack erhalten. Die Auberginenhälften auf der Fruchtfleischseite mit der Würzsauce großzügig bestreichen, im Rohr bei Oberhitze gratinieren.

Für den Sesamkrokant Koriander und Kreuzkümmel in einer Pfanne trocken rösten, anschließend mörsern. Die Butter leicht erwärmen, mit Sesam, Zucker, Obers und den gemörserten Gewürzen vermengen. Die Masse sollte leicht fest sein. Kugeln formen, auf eine Backmatte legen und im Rohr bei 160 °C Heißluft 5 bis 10 Minuten backen, danach auskühlen lassen.

Die gratinierten Auberginen mit frischen Kräutern auf dem Babaganoush (Auberginenpüree) mit Sesamkrokant anrichten.