

Aubergine mit Kirschtomaten aus dem Ofen und Tarhonya

Für zwei Personen

Für die Aubergine:

1 Aubergine à ca. 400 g 5 Frühlingszwiebeln 4 EL Teriyakisauce
50 g ungewürzte Erdnüsse Olivenöl

Für das Tarhonya:

350 g Tarhonya 2 Frühlingszwiebeln 1 TL Rote-Bete-Pulver
250 ml Gemüsefond 250 ml halbtrockener Rotwein 2 cl Sherry
Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Kirschtomaten:

1 Rispe Kirschtomaten 2 cl Sherry Olivenöl
Meersalz Pfeffer

Für die Garnitur:

1 milde, rote Chilischote 1 milde, gelbe Chilischote 2 Kapuzinerkresseblüten
2 Kapuzinerkresseblätter

Für die Aubergine:

Den Backofen auf 225 Grad Umluft vorheizen.

Aubergine abbrausen, trockentupfen, längs halbieren und die Schnittseite rautenförmig tief einschneiden, ohne jedoch die Außenhaut zu verletzen.

Auberginenhälften mit den Schnittflächen nach unten in eine Pfanne legen und 250 ml Wasser angießen. Pfanne mit einem Deckel verschließen und solange kochen lassen, bis das Wasser komplett verdampft ist. Nun etwas Olivenöl in die Pfanne geben und die Schnittseiten der Aubergine kurz anbraten, dann wenden.

Frühlingszwiebeln putzen, das Grün abschneiden und die weißen Teile der Zwiebel halbieren. Diese Stücke sowie die Erdnüsse zur Aubergine in die Pfanne geben und alles anrösten. Dann die Teriyakisauce hinzugeben, nach ca. 2 Minuten etwas Wasser angießen und bei mittlerer Hitze weiter reduzieren, bis ein glänzender Lack entsteht. Geröstete Erdnüsse zum Tarhonya geben.

Für das Tarhonya:

Frühlingszwiebeln putzen, in Ringe schneiden und kurz in etwas Olivenöl anschwitzen. Das Tarhonya dazugeben und mit anbraten. Mit Rote-Bete-Pulver bestäuben, durchrühren und mit Sherry, Gemüsefond und den Rotwein ablöschen. Unter mehrmaligem Rühren weich kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kirschtomaten:

Kirschtomaten abbrausen und trockentupfen. Tomaten samt Rispe in eine Auflaufform geben, mit Sherry und Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen schmoren lassen. Nach 10 Minuten mit etwas Meersalz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Chilis abbrausen, trockentupfen und in Ringe schneiden. Gericht mit Chilis, Blüten und Blätter garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Peggy Kosbab am 15. September 2021