

# Süßsaure Auberginen Szechuan-Art, Reis, Gurken-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Auberginen:

1 große Aubergine	3 Knoblauchzehen	2 cm Stück Ingwer
1 rote Chili-Schote	Sesamöl und Olivenöl	Salz

### Für die Sauce:

1 ½ EL Sojasauce	1 EL Chinkiang Vinegar	1 TL Maisstärke
2 TL Zucker		

### Für den Reis:

120 g Sushireis	3 EL Reissessig	Salz
-----------------	-----------------	------

### Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 kleine Knoblauchzehe	½ frische rote Chili
1 Lauchzwiebel	2 EL Sojasauce	1 EL Sesamöl
2 EL Reissessig	1 EL weiße Sesamsamen	1 TL Zucker

### Für die Garnitur:

1 EL weißen Sesamsamen	1 EL schwarze Sesamsamen	1 Limette
1 Lauchzwiebel	4 Zweige Koriander	

### Für die Auberginen:

Die Aubergine in Streifen schneiden und in einer Schüssel mit viel Salz bestreuen. Ca. 15 Minuten ziehen lassen. Ingwer, Chili und Knoblauch fein hacken. Nach den 15 Minuten die Auberginen gut mit einem Küchentuch abtupfen, um überschüssiges Wasser zu entfernen. In einem gut erhitzten Wok in einer Mischung aus Oliven- und Sesamöl anbraten.

Nachdem die Aubergine etwas Farbe bekommen hat, Ingwer, Knoblauch und Chili hinzugeben.

### Für die Sauce:

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen. Aubergine mit der Sauce ablöschen und einreduzieren lassen.

### Für den Reis:

Reis in dem Verhältnis 1:2 mit leicht gesalzenem Wasser garkochen.

Reis kurz abkühlen lassen und mit dem Essig und dem Salz abschmecken.

### Für den Gurkensalat:

Gurke in Scheiben schneiden und mit dem zuvor angerührten Dressing aus Chiliringen, Sojasauce, Sesamöl, Reissessig, Sesam und Zucker vermengen. Knoblauchzehe pressen und ebenfalls hinzufügen. Zum Schluss mit Lauchzwiebelringen garnieren.

### Für die Garnitur:

Sesam über dem Gericht verteilen. Aus der Limette viertel schneiden und zur Aubergine geben. Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden und Koriander hacken. Beides auf dem Gericht verteilen.

Lioba Horn am 11. Mai 2022