

Aubergine mit Cashew-Kruste, Makhani-Soße, Shiitake

Für zwei Personen

Für die Aubergine:	1 mittelgroße Aubergine	60 g Cashewkerne
1 Bund Koriander	2 EL Olivenöl	Olivenöl, Salz, Pfeffer
Für die Makhani-Sauce:	300 g passierte Tomaten	1 weiße Zwiebel
2 Knoblauchzehen	50 g Butter	150 ml Kokosmilch
300 ml Gemüsefond	100 ml trockener Weißwein	1 EL Tomatenmark
1 Lorbeerblatt	1 TL Kurkumapulver	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmelpulver
$\frac{1}{2}$ TL Korianderpulver	1 EL Ingwerpulver	$\frac{1}{2}$ TL Kümmelsaat
scharfes Chilipulver	2 Msp. Nelkenpulver	1 Msp. Kardamompulver
Pflanzenöl, Zucker		
Salz, Pfeffer		
Für die grünen Bohnen:	100 g Prinzessbohnen	1 Knoblauchzehe
Butter, Salz, Pfeffer		
Für die Pilze:	150 g Shiitake	Butter, Salz
Für den Reis:	150 g Basmati-Reis	1 Zimtstange
$\frac{1}{2}$ TL Kümmelsaat	Salz	

Für die Aubergine: Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Aubergine waschen, trockentupfen und halbieren. Anschließend die Schnittfläche der Aubergine einölen und mit Salz würzen. Aubergine mit der Schnittseite nach unten auf ein Backblech mit Backpapier legen und für ca. 20 Minuten im Ofen backen. Anschließend Aubergine herausnehmen und den Backofen auf 200 Grad runterregulieren.

Cashewkerne auf das Backblech geben und im Ofen für 5 Minuten rösten. Anschließend herausnehmen und fein im Mixer hacken. Koriander waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Koriander und Cashewkerne miteinander vermengen, Olivenöl unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aubergine etwas auskühlen lassen und anschließend Strunk und Schale entfernen.

Für die Makhani-Sauce: Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein schneiden und in einer Pfanne in Öl und Butter anschwitzen. Lorbeerblatt hinzugeben und unter Rühren 3 Minuten leicht anbraten. Mit Tomatenmark und Weißwein ablöschen. Alle Gewürze in einer kleinen Schüssel vermengen, in die Pfanne geben und kurz mitbraten. Anschließend 300 ml Gemüsefond und die passierten Tomaten hinzugeben. Das Ganze ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Lorbeerblatt entfernen, dann die Sauce in einen Standmixer füllen und fein pürieren, anschließend zurück in die Pfanne geben. Kokosmilch und Butter einrühren, kurz erhitzen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die grünen Bohnen: Bohnen putzen und in Salzwasser blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und Bohnen zusammen mit Knoblauch in der Butter schwenken.

Für die Pilze: Shiitake putzen. Butter in einer Pfanne zerlassen und Shiitake darin scharf anbraten. Mit Salz abschmecken.

Für den Reis: Reis zusammen mit Kümmel und Zimt in 300 ml Salzwasser kochen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tung Nguyen am 13. März 2024