

# Karamellierte Aubergine, Mandelschaum, Karottenpüree

**Für zwei Personen**

**Für die Aubergine:**

1 $\frac{1}{2}$ Auberginen	1 Zitrone, Abrieb	125 g Honig
25 ml Sojasauce	1 EL getrock. Lavendel	Meersalz, Olivenöl

**Für den Schaum:**

50 ml Mandelmilch	$\frac{1}{2}$ TL Sojalecithin
-------------------	-------------------------------

**Für das Püree:**

250 g Karotten	50 ml Sahne	20 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

4 EL blanch. Mandelblättchen	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Olivenöl
------------------------------	---------------------------------	----------

**Für die Aubergine:**

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Auberginen schälen und in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden.

Auberginenscheiben mit Olivenöl einpinseln und mit etwas Salz, Zitronenabrieb und getrocknetem Lavendel bestreuen. In Alufolie wickeln und im Ofen 12 Minuten garen, danach zur Seite stellen.

In einem mittleren Topf den Honig mit der Sojasauce verrühren und bei geringer Hitze reduzieren lassen. Auberginenscheiben in der Sojasauce karamellisieren lassen, bis sie eine dunkle Farbe angenommen haben.

**Für den Schaum:**

Mandelmilch in einem Topf aufkochen, etwas abkühlen lassen, das Sojalecithin hinzugeben und mit einem Stabmixer zu einem feinen Schaum mixen.

**Für das Püree:**

Karotten schälen, grob in Stücke zerkleinern und in einem Topf mit Wasser garen. Abgießen und Sahne dazugeben, dann alles durchmischen, bis ein feines Püree entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Wer es gerne feiner möchte, kann das Püree noch passieren und mit etwas Butter aufmontieren.

**Für die Garnitur:**

Schnittlauch fein schneiden und in einer Schale mit Mandelblättchen und Olivenöl marinieren. Honig-Soja-Lack auf Teller streichen. Einen großen Esslöffel des Karottenpürees daraufgeben, mit dem Löffel eine Träne ziehen und eine karamellierte Aubergine daraufsetzen. Auf die Aubergine etwas von dem Mandelschaum geben und mit Mandelplättchen garniert servieren.

Daniel Burghart am 09. Juli 2024