

Auberginen-Törtchen mit Kreuzkümmel-Soße und Garnelen

Für zwei Personen

3 Riesen-Garnelen	2 Auberginen	1 Zucchini
1 unbehandelte Limette	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Zweig Basilikum
1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Koriander	1 Prise Zucker
50 g Joghurt	50 g Sauerrahm	50 ml Gemüsefond
1 EL alter Balsamico	Balsamico-Essig, Olivenöl	1 Lorbeerblatt
1/2 Bund Thymian	1 EL Piment	1 EL Korianderkörner
5 Kapernbeeren	1 Msp. Kreuzkümmel	1 Prise Currypulver
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hälfte einer Aubergine in einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit wenig Öl und geringer Hitze goldgelb braten. Eine Knoblauchzehe halbieren. Ein Backblech mit dem Knoblauch und Olivenöl ausreiben, Den Thymian- und den Rosmarinzweig zufügen und die gegrillten Auberginenscheiben gleichmäßig darauf verteilen. Drei Esslöffel vom Gemüsefond zufügen, mit Alufolie verschließen und für etwa zehn Minuten in den Backofen geben. Den Thymian zupfen. Das Lorbeerblatt, den Piment, die Korianderkörner und den Thymian in ein Tee-Ei geben. Die restlichen Auberginen waschen, schälen und in fünf Millimeter große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl goldgelb anbraten. Den restlichen Knoblauch und die Schalotten abziehen und fein schneiden. Anschließend zu den Auberginenwürfeln geben. Das Ganze mit dem Balsamico-Essig ablöschen, das Gewürz-Ei und den restlichen Gemüsefond zugeben. Das Ganze etwa zwanzig Minuten am Herdrand zugedeckt weich schmoren lassen. Die Kapernbeeren, die Petersilie und den Koriander klein hacken. Anschließend zusammen mit Olivenöl zu den Auberginen geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Riesen-Garnelen von Kopf, Schwanz, Schale und Darm befreien, waschen und trocken tupfen. Die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und für etwa einer Minute in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten anbraten. Anschließend kurz auskühlen lassen. Das Basilikum zupfen und fein hacken. Eine halbe Limette auspressen. Anschließend die Riesen-Garnelen vertikal halbieren und mit dem Basilikum, etwas Olivenöl und dem Limettensaft marinieren. Den Zucchini von den Enden befreien, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne kurz anbraten. Die Schale der restlichen halben Limette abreiben. Den Joghurt, den Sauerrahm, die Limettenschale, den restlichen Limettensaft, den Kreuzkümmel und das Currypulver miteinander vermengen und mit Pfeffer abschmecken. Die Auberginen-Törtchen mit der Kreuzkümmelsoße und den Garnelen auf Tellern anrichten, mit dem alten Balsamico beträufeln und servieren.

Badegül Özdemir am 13. November 2012