

Verschiedenes von der Aubergine mit Tomaten-Marmelade

Für 2 Personen

5 Auberginen	1 rote Paprika	1 Bund Lauchzwiebeln
2 Knoblauchzehen	Salz	1 Prise Kreuzkümmel
2 EL Butterschmalz	3 EL Olivenöl	Pfeffer
1 TL Tomatenmark	1/2 Bund glatte Petersilie	Für die Tomatenmarmelade
3 Tomaten	1 Zwiebel	1 Chilischote
1 EL Olivenöl	1 EL Zucker	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 3 – 4) vorheizen. Zwei Auberginen mehrfach einstechen und im Backofen ca. 20 Minuten bei 220 Grad backen. Paprika putzen und würfeln. Lauchzwiebeln fein schneiden. Eine Aubergine auf der Brotmaschine längs in ca. 0,5 cm dicke Scheiben aufschneiden. Eine Aubergine schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Aubergine in kleine Würfel schneiden. Eine Knoblauchzehe schälen und andrücken. Die dünn aufgeschnittene Aubergine salzen und in einer Grillpfanne mit Knoblauch grillen. Die geschälte Aubergine salzen und mit Kreuzkümmel würzen, in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz langsam weich braten. Paprikawürfel mit der gewürfelten Aubergine in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten. Die Lauchzwiebeln zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und am Ende das Tomatenmark unterrühren. Die gegrillte Aubergine mit der Zwiebel-Tomaten-Mischung bestreichen und zu Röllchen drehen. Für die Tomatenmarmelade die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, abziehen und grob hacken. Zwiebel schälen und würfeln, Chili entkernen und grob hacken. Zwiebel und Chili in einem Topf mit Olivenöl anbraten, Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Tomatenwürfel zugeben und 15 Minuten köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, nach Wunsch pürieren. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Die gebratenen Auberginen mit Petersilie pürieren. Die Auberginen aus dem Backofen holen, mit restlichem Knoblauch, 1 EL Olivenöl und Salz feinhacken. Mit einem Löffel aus der Masse Nocken formen und diese auf dem Teller anrichten. Dazu Auberginenpüree und -röllchen anrichten. Alles mit der Tomatenmarmelade servieren. Dazu passt Brot.

Vincent Klink Mittwoch, 21. Juli 2010