

Auberginen-Bruschetta

Für 2 Personen

2 Auberginen	ca. 100 g grobes Salz	500 ml Geflügelbrühe
1 Fleischtomate	1 Knoblauchzehe	6 EL Olivenöl
Meersalz, Pfeffer, Zucker	1/2 Bund glatte Petersilie	250 g Kastenweißbrot
2 EL Butter		

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 80 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Auberginen waschen, mehrfach mit einer Gabel einstechen. Auf einem Backblech eine gute Handvoll grobes Salz verteilen, darauf die Auberginen legen und im Backofen ca. 45 Minuten garen. Die Geflügelbrühe aufkochen. Die Tomate am Stielansatz einritzen und kurz in kochendes Wasser tauchen, die Haut abziehen. Die Tomate halbieren, die Kerne entfernen und die Kerne mit der anderen Tomatenhälfte mit einer halben geschälten Knoblauchzehe, der Brühe und 2 EL Olivenöl fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und durch ein feines Sieb passieren. Die andere Tomatenhälfte fein würfeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Restliche Knoblauchzehe mit etwas Salz fein zerdrücken. Die gegarten Auberginen der Länge nach aufschneiden und das Fruchtfleisch herauskratzen. Die Hälfte des Fruchtfleischs fein hacken und mit etwas zerdrücktem Knoblauch, Salz, Pfeffer und 2 EL Olivenöl vermischen und abschmecken. Die andere Hälfte Auberginenfruchtfleisch mit den Petersilienblättern, etwas zerdrücktem Knoblauch, 2 EL Olivenöl in einen Cutter geben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Weißbrot entrinden und längs in Scheiben schneiden, daraus Streifen von 6 x14 cm Größe schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Brotstreifen knusprig braten. Die Tomatenwürfel mit Salz und Pfeffer würzen. Beide Auberginenmassen auf den Brotstreifen verteilen und mit den Tomatenwürfeln bestreuen. Den Tomatensud nochmals aufmixen und in ein Milchkaffee Glas füllen, die Auberginen-Bruschetta obenauf legen und servieren.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 31. August 2011