

Kandierte Aubergine mit Paprika und Hirse

Für 4 Personen

250 g Hirse	2 rote Paprika	3 EL Olivenöl
2 Zweig Thymian	1 Aubergine	Meersalz
1 Prise Puderzucker	1 Prise Baharat	800 ml Gemüsebrühe
4 Schalotten	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone
1 Prise milder Curry	2 Zweige Koriander	2 Zweige Minze
1 EL kandierte Zitronenschale	1 Granatapfel	200 g Frittierfett
150 g Joghurt aus Schafsmilch		

Am Vortag 50 g Hirse in einem Topf mit reichlich Wasser sehr weich kochen. Dann auf ein Backpapier geben und über Nacht an einem warmen Ort trocknen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Paprika waschen, halbieren, das Kerngehäuse herausnehmen. Die Paprikahälften auf ein Backblech legen, mit etwas Olivenöl bestreichen und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten garen. Dann herausnehmen, etwas abkühlen lassen, die Haut abziehen und Paprika in Würfel schneiden. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen fein schneiden. Die Aubergine waschen, in feine Scheiben schneiden und in einer Grillpfanne goldgelb rösten. Mit Meersalz, Puderzucker, Baharat würzen und mit 1 EL Olivenöl bestreichen. Thymian auf die Auberginenscheiben verteilen, in eine Auflaufform geben und marinieren lassen. Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch schälen, sehr fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, 200 g Hirse zugeben und mit anrösten. 2/3 der heißen Gemüsebrühe zugeben und bei niedriger Temperatur langsam garen. Evtl. noch etwas Gemüsebrühe nachgießen. Zitrone heiß abspülen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Mit Meersalz, Curry und etwas Zitronenschale und Zitronensaft abschmecken. Koriander und Minze abspülen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und sehr fein schneiden. Kräuter mit den Paprikawürfeln zur Hirse geben. Kandierte Zitronenschale in feine Streifen schneiden. Granatapfelkerne aus der Schale löffeln. Getrocknete Hirse im heißen Frittierfett aufpuffen lassen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Auberginenscheiben im Backofen bei 120 Grad erwärmen. Hirsegemüse auf den vorgewärmten Tellern verteilen. Aubergine zusammenfalten und auf der Hirse anrichten. Granatapfelkerne, kandierte Zitrone, frittierte Hirse und Schafsjoghurt auf der Aubergine anrichten.

Michael Kempf 17. August 2012