

# Geschmorte Aubergine mit Granatapfel-Gurken-Salat

## Für 4 Personen

2 Auberginen	50 ml Pflanzenöl	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	400ml Tomatensaft	1 Bio-Limette
1 TL Harissa	1 Spritzer Orangenblütenwasser	1 Prise Ras-el-Hanout
etwas Salz	1 Prise brauner Zucker	2 Zweige Thymian
1 Salatgurke	2 EL weißer Balsamico	2 EL Rapsöl
etwas weißer Pfeffer	1 Msp. Sesampaste (Tahin)	1 Granatapfel
1 kleine Bio-Orange	1 TL schwarzer Sesam	1 EL Pankomehl
2 Zweige Minze	2 Zweige Koriander	200 g Joghurt aus Schafsmilch
1 Prise Curry	1 Prise Kreuzkümmel	4 kleine Fladenbrot

Die Auberginen waschen, in Spalten schneiden und diese in einer heißen Pfanne mit etwas Pflanzenöl goldbraun anbraten, dann herausnehmen. Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln (1 gehackte Knoblauchzehe zur Seite stellen) und im Bratfett goldgelb anbraten. Mit dem Tomatensaft ablöschen, zu einer sämigen Sauce einkochen. Limette heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Tomatensauce mit etwas Limettenschale und -saft, Harissa, Orangenblütenwasser, Ras el Hanout, Salz und braunem Zucker würzen und abschmecken. Die Auberginen-Spalten und den Thymian einlegen und bei niedriger Temperatur weich garen, anschließend im Fond abkühlen lassen.

Die Salatgurke waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend die Gurke in feine Würfel schneiden. Essig und Rapsöl zu einer Vinaigrette vermischen und mit Salz, Pfeffer und Sesampaste abschmecken. Über die Gurkenwürfel geben und vermischen. Den Granatapfel halbieren, die Kerne herausstreichen und mit den marinierten Gurken mischen.

Die Orangen heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. In einer Pfanne ohne Fett Sesam mit Pankomehl anrösten, diesen Crunch mit Salz und Orangenschale abschmecken.

Minze und Koriander abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Joghurt mit restlichem Knoblauch, den Kräutern und etwas Limettenschale vermischen. Mit Curry, Kreuzkümmel und Salz abschmecken.

Kurz vor dem Servieren das Fladenbrot im Backofen bei ca. 100 Grad erwärmen. Die Auberginenspalten in der Sauce glasieren (erwärmen) und auf den vorgewärmten Tellern anrichten. Die Sauce angießen. Den Gurken-Granatapfel-Salat darauf verteilen und den Joghurt in kleinen Klecksen auf dem Salat anrichten. Zum Schluss den Crunch mit einem Teelöffel darauf geben. Das Fladenbrot dazu reichen.

Michael Kempf am 10. April 2015