

Mariniertes Gemüse mit Yuzu-Vinaigrette

Für 4 Personen

3 Auberginen	30 g Miso-Paste	8 Lauchzwiebeln
4 Mini-Pak Choi	12 Fingermöhren	12 Kirschtomaten
4 Mini-Rote-Bete	4 Mini – Gelbe-Bete	1/2 Frisée
1 Beet Shiso-Kresse	Für die Vinaigrette	1 Zitrone
1/4 rote Paprika	1/4 grüne Paprika	15 g eingelegter Ingwer
1/2 Bund Koriander	30 ml Yuzu-Saft	30 ml Mirin
15 g Misopaste	1 TL Palmzucker	70 ml Olivenöl

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Auberginen waschen, der Länge nach halbieren, mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech oder in eine Auflaufform setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten weich garen.

Die Lauchzwiebeln putzen. Nacheinander Lauchzwiebeln, Pak Choi, Fingermöhren, Kirschtomaten, Gelbe Bete und zuletzt Rote Bete in einem Topf mit Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Gelbe und Rote Bete anschließend schälen. Den Frisée putzen, waschen und gut abtropfen.

Mit einem Löffel das weich gegarte Fruchtfleisch der Auberginen auslösen und in einen Mixer geben. Die Miso-Paste zufügen und zu einem Püree verarbeiten.

Für die Yuzu-Vinaigrette von der Zitrone den Saft auspressen. Paprika waschen, mit einem Sparschäler die Haut abschälen und das Kerngehäuse entfernen. Fruchtfleisch sehr fein würfeln. Ingwer ebenfalls fein schneiden.

Koriander abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. 8. Zitronensaft mit Yuzu-Saft, Mirin, Misopaste und Palmzucker in einer Schüssel verrühren, dann das Olivenöl langsam zugeben und dabei mit dem Schneebesen unterrühren. Zuletzt, Ingwer, Paprika und Koriander unterheben. Die blanchierten Gemüse darin marinieren.

Zum Anrichten etwas Auberginencreme in die Tellermitte geben, die blanchierten Gemüse darum herum anrichten. Frisée mit Kresse mischen, auf das Gemüse geben, mit etwas Yuzu-Vinaigrette beträufeln und servieren.

Karlheinz Hauser am 21. März 2017