

Aubergine mit Aronia-Salsa, Kräuter-Pesto und Gouda

Für 4 Personen:

Gegrillte Auberginen:

4 Auberginen	8 Knoblauchzehen	1 Bund Rosmarin
1 Bund Thymian	1 Knoblauchzehe	Salz
100 g junger Gouda, gerieben	100 g Gouda, gerieben	4 Basilikumspitzen

Frittierte Auberginenwürfel:

1 Auberginen, gewürfelt	3 Knoblauchzehen	Öl
2 Zweige Thymian	1 Bund Schnittlauch, Röllchen	Salz, Pfeffer

Aronia-Salsa:

2 El Zucker	2 rote Zwiebeln, gewürfelt	2 Knoblauchzehen
2 El Olivenöl	100 ml Sojasauce	100 g Aroniabeeren
3 El Öl	1 El Butter	Salz, Pfeffer

Kräuter-Pesto:

5 El neutrales Öl	1/2 Bund Basilikum	1/2 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe, geschnitten	3 El Olivenöl	1 Limette, Saft
Salz		

Gegrillte Auberginen:

Die Aubergine schälen und an einigen Stellen mit einem kleinen Messer einschneiden. In die Löcher etwas Salz geben und mit Knoblauch sowie einzelnen Zweigen Rosmarin und Thymian füllen. Auf dem Grill bei etwa 160°C für 45 Minuten garen lassen. Währenddessen immer mal wieder drehen, sodass alle Seiten gleichmäßig garen. Wenn die Auberginen gar sind, halbieren, die Schnittseite salzen und nochmal bei hoher Hitze mit Farbe grillen.

Frittierte Auberginenwürfel: Die Auberginenwürfel in einer Sauteuse in 160°C heißem Öl mit Knoblauch und Thymian goldbraun frittieren. Nur so viel Öl verwenden, dass die Würfel gerade bedeckt sind. Die Auberginenwürfel über einem Spitzsieb abgießen, salzen und abkühlen lassen. Das Öl für die Aronia-Salsa aufbewahren. Die frittierten Würfel in einer Schüssel mit dem frisch geschnittenen Schnittlauch vermengen. Mit Pfeffer abschmecken.

Aronia-Salsa:

Zucker mit Zwiebeln, Knoblauch und Öl in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen. Gleich mit Salz würzen. Sojasauce und Aroniabeeren dazugeben, einmal aufkochen und circa 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Mit einem Stabmixer fein mixen und durch ein feines Spitzsieb passieren. Mit dem aromatisierten Öl der frittierten Auberginen und Butter montieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kräuter-Pesto:

Die Kräuter grob schneiden und mit Öl, Knoblauch und einer Prise Salz mit dem Stabmixer mixen. Das Olivenöl einrühren, mit Limettensaft und Salz abschmecken.

Anrichten:

Die Aubergine auf einen Teller platzieren und reichlich Gouda darauf geben. Einen Esslöffel der frittierten Auberginen darüber streuen. Je ein Esslöffel Aronia-Salsa und Kräuter-Pesto auf und um die Aubergine herum träufeln, mit Basilikumspitzen garnieren.

Björn Freitag und Frank Buchholz am 11. November 2024