

Auberginen-Carpaccio

Für 2–4 Personen

1 Aubergine (ca. 250 g)	Salz	2–3 El Zitronensaft
1–2 El flüssiger Honig	6 El gutes Olivenöl	Pfeffer
50 g Rauke	30 g Parmesan	

Aubergine mit einer Gabel rundum einstechen. Die Aubergine in kochendem Salzwasser 4–5 Min. kochen, herausnehmen und gut abtropfen lassen. Im Gefrierfach 10–15 Min. kühlen. Zitronensaft, Honig, Olivenöl und etwas Salz kräftig verrühren. Aubergine in dünne Scheiben schneiden und auf eine gekühlte Platte legen und für weitere 5–10 Min. ins Gefrierfach stellen. Vor dem Servieren mit der Vinaigrette beträufeln, salzen und pfeffern. Rauke grob schneiden und über den Auberginenscheiben verteilen. Mit gehobeltem Parmesan bestreuen.

Tim Mälzer am 14. 08. 2010