

Sizilianische Auberginen-Caponata mit wilden Garnelen

Für 4 Personen

1 Aubergine (ca. 220 g)	Meersalz	40 ml Olivenöl extra vergine
1/2 Gemüsezwiebel	45 ml Weißweinessig	5 g brauner Zucker
1 Olivetti-Tomate (ca. 70 g)	60 g Stangensellerie	25 g herbe, grüne Oliven
schwarzer Pfeffer	ca. 16 Pinienkerne	4 große Garnelen aus Wildfang

Die Aubergine putzen, waschen, trockenreiben und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Auberginenscheiben salzen, auf ein Gitter legen, z. B. mit einem flachen Teller oder Schneidbrett beschweren und 2 Stunden ruhen lassen, damit Flüssigkeit abtropfen kann.

Auberginenscheiben mit Küchenpapier trocken tupfen. Wenig Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Auberginenscheiben darin bei geringer Hitze goldbraun anbraten. Auberginen auf Küchenpapier verteilen und abtropfen lassen.

Auberginen in gut 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin bei geringer Hitze glasig andünsten. Essig und Zucker zufügen. Alles ca. 5 Minuten sacht köcheln lassen.

Die Tomate überbrühen, abziehen, entkernen und würfeln. Tomatenwürfel unter die Zwiebel mischen und alles weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Sellerie putzen, die Fäden sorgfältig abziehen. Selleriestange in kochendem Wasser kurz blanchieren, kalt abschrecken, abtropfen lassen. Sellerie in feine Scheibchen schneiden.

Oliven vom Stein scheiden und grob würfeln.

Sellerie, Auberginenwürfel und Oliven unter die Tomaten-Zwiebel-Mischung rühren. Caponata mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl abschmecken. Kalt stellen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne zusätzliches Öl rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen.

Garnelen kalt abrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Garnelen darin von beiden Seiten kurz anbraten. Garnelen und Auberginen-Caponata auf Tellern anrichten. Pinienkerne überstreuen und anrichten.

Anna Sgroi am 02. August 2016