

## Auberginen-Oliven-Bruschetta mit Parmesan

### Für 4 Personen

2 Auberginen	Salz	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	2 Zweige Zitronenthymian	5 EL Olivenöl
1 TL Zucker	Piment d'Espelette, Curry	3 Tomaten
1 TL Kreuzkümmel	40 ml Tomatenessig	150 g saure Sahne
1/2 Bund Rucola	1 EL Mandeln, geschält	1 EL Walnüsse, geschält
6 grüne Oliven, entsteint	6 Kirschtomaten	50 g Parmesan
4 Scheiben Pane Pugliese		

Auberginen schälen, halbieren und 10 Minuten in gesalzenes kaltes Wasser legen, danach herausnehmen, abtropfen und in 5 mm große Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und sehr fein schneiden. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Schalotten in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. Auberginen, Thymian, Knoblauch und 1 TL Zucker zugeben. Mit Salz, Piment d'Espelette und Curry würzen und ca. 10 Minuten hellbraun dünsten. Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz blanchieren, dann kalt abschrecken, die Haut abziehen, vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Kreuzkümmel in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten, dann fein mörsern. Tomatenessig in einen Topf geben und etwas einkochen lassen, dann Tomatenwürfel unterheben, kurz weiter köcheln, mit Salz und Kreuzkümmel würzen und auskühlen lassen. Mit dem Auberginenkompott mischen. Den Ziegenjoghurt mit 1 EL Olivenöl, Salz und Piment d'Espelette würzen. Rucola abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Walnüsse und Mandeln in eine Pfanne geben, mit 1 Prise Curry und Salz bestreuen, 1-2 EL Wasser zugeben und rösten, bis das Wasser verdampft ist. Anschließend grob hacken. Oliven in feine Scheiben schneiden, Kirschtomaten vierteln. Parmesan fein hobeln. Die Brotscheiben in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl kurz von beiden Seiten anrösten. Mit je 1 Löffel Ziegenjoghurt und geschnittenem Rucolasalat belegen. Zum Anrichten das Auberginenkompott auf die Brotscheiben geben, mit Tomatenvierteln, Oliven, Nüssen und Parmesan garnieren.

Jörg Sackmann am 13. August 2013