
Typ: Vorspeise

Quelle: Kleine Gourmet-Küche - Vorspeisen

Bemerkungen: Caponata ist ein mediterranes Gericht, das Sie 1-2 Tage im Voraus zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren können. Es sollte dann aber bei Raumtemperatur serviert werden, z. B. mit selbstgemachten Brotstangen als delikate Vorspeise eines Sommermenüs. Danach schmeckt ein überbackenes Pasta- oder ein leichtes Fischgericht.

Zutaten: 6 PERSONEN
675 g Auberginen
Salz
170 ml Olivenöl
1 Zwiebel, gehackt
4 Selleriestangen, gehackt
350g Tomaten, enthäutet und gehackt
15 grüne Oliven, entsteint
1 1/2 EL Kapern, abgetropft
1 1/2 EL Zucker
3 EL Weißweinessig
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Rezept: Die ungeschälten Auberginen in kleine Würfel schneiden. In ein Gemüsesieb geben und mit Salz bestreuen. Mit einem Teller zudecken und 1 Stunde stehenlassen. 3 Eßlöffel von dem Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anbraten, bis sie sich verfärbt. Sellerie dazugeben und weitere 2 Minuten braten, dann die Tomaten unterrühren. 7 Minuten schwach dünsten, Oliven, Kapern, Zucker und Essig untermischen und alles mit schwarzem Pfeffer würzen. Weitere 8 Minuten köcheln, bis die Masse eindickt. In eine Schüssel füllen und beiseite stellen. Auberginen mit Küchenpapier trockentupfen und die Flüssigkeit ausdrücken. Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen und die Auberginen unter häufigem Wenden gleichmäßig darin anbräunen. Wenn sie goldbraun sind, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und zu den anderen Gemüsen geben. Alles gut durchmischen, in eine flache Servierschüssel füllen und abkühlen lassen. Mit selbstgemachten Brotstangen (Seite 78) oder Baguette servieren.