

Marinierte Aubergine mit Tahini und Oregano

737

Typ: Vorspeise

Quelle: Ottolenghi. Das Kochbuch, S. 34

Bemerkungen: Als wir noch Kinder waren, bestreuten wir gern ein mit Tomatenmark bestrichenes und mit einfachem Käse belegtes Weißbrot mit Oregano, schoben es in den Ofen und nannten es Pizza. Frischer Oregano gehört zu den Kräutern, die viel zu selten verwendet und weit unterschätzt werden. Er besitzt ein intensives Aroma und man sollte ihn daher - wie Rosmarin oder Salbei - mit Bedacht einsetzen, er ist jedoch sehr vielseitig verwendbar. Frischer Oregano macht sich gut in einer Marinade für Röstgemüse oder in herzhaften Salaten. Er aromatisiert Gratins und Aufläufe und schmeckt hervorragend in grünen Salsas zu Kartoffeln, gegrilltem Thunfisch oder Makrele.

Zutaten: Für 6 Personen als Vorspeise

3 kleine Auberginen

Olivenöl zum Einpinseln

1 Rezeptmenge Grüne Tahinisauce (siehe Seite 288), ohne Petersilie zubereitet

Maldon Sea Salt oder Fleur de Sel

schwarzer Pfeffer

MARINADE

1 milde rote Chilischote, von den Samen befreit und fein gehackt

2 EL fein gehacktes Koriandergrün

2 EL fein gehackter Oregano, plus einige Blättchen zum Garnieren

1 Knoblauchzehe, zerdrückt

3 EL Zitronensaft

4 EL Olivenöl

1 TL Maldon Sea Salt oder Fleur de Sel

1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

TAHINIPASTE

150 ml Tahinipaste

80 ml Zitronensaft

2 Knoblauchzehen, zerdrückt

½ TL Salz

30 g glatte Petersilie, fein gehackt

Rezept:

Den Backofen auf 220°C vorheizen. Von den Auberginen das Ende mit dem Stielansatz abschneiden, dann die Auberginen quer halbieren. Das dicke untere Ende wiederum halbieren, dann jede Hälfte in drei Spalten schneiden. Das dünnere obere Ende ebenfalls halbieren, die Hälften in je zwei Spalten schneiden. Pro Aubergine ergibt das am Ende zehn Spalten von ähnlicher Dicke, bei denen sich die Schale an der Rundung befindet.

Die Auberginenspalten auf einem Backblech verteilen. Mit reichlich Olivenöl einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. (Falls optisch ansprechende Grillspuren gewünscht werden, die Auberginen nun in eine sehr heiße Grillpfanne legen und auf jeder Seite 3 Minuten garen, zurück auf das Blech geben und mit dem nächsten Schritt fortfahren.) Das Blech in den heißen Ofen schieben und die Auberginen 15-18 Minuten rösten, bis sie sich goldbraun gefärbt haben und das Innere vollständig weich geworden ist.

Während die Auberginen im Ofen geröstet werden, die Marinade zubereiten. Dazu

einfach alle Zutaten in eine Schüssel füllen und gründlich verrühren.

Sobald die Auberginenspalten fertig sind, aus dem Ofen nehmen, mit der Marinade beträufeln und vor dem Servieren bis zu 2 Stunden bei Raumtemperatur durchziehen lassen. Sie können nun bis zu 2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Mindestens 1 Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen, da sie keinesfalls kalt serviert werden sollten.

GRÜNE TAHINISAUCE (S. 288)

Tahini ist unheimlich vielseitig. Die Sesampaste harmoniert perfekt mit rohem oder gebratenem Gemüse, mit gegrilltem Fisch oder Fleisch. Je nachdem, welches Produkt Sie verwenden, werden Sie die Menge an Flüssigkeit, die Sie hinzufügen, um eine Sauce zuzubereiten, anpassen müssen. Die Sauce sollte dickflüssig sein, ähnlich wie Honig. Wird sie gekühlt, dickt sie ein, kann aber wieder aufgerührt und gegebenenfalls mit etwas Wasser verdünnt werden.

Die Tahinipaste in einer Schüssel mit 150 ml Wasser, Zitronensaft, zerdrücktem Knoblauch und Salz glatt rühren. Die Mischung sollte cremig und gleichmäßig sein. Ist sie zu dick, etwas mehr Wasser hinzufügen. Die gehackte Petersilie unterrühren und die Sauce gegebenenfalls mit etwas Salz nachwürzen.

Zum Servieren die Auberginen auf einem Teller anrichten. Entweder mit der Tahinisaucе beträufeln und mit ein paar Oreganoblättchen garnieren oder die Tahinisaucе in eine Schüssel füllen, mit Oreganoblättchen bestreuen und separat reichen.