

Geröstete Auberginen mit Curry-Joghurt

891

Typ: Gemüse

Quelle: Ottolenghi: Simple, S. 78

Bemerkungen: Alle Komponenten dieses Gerichts können Sie bis zu 24 Stunden im Voraus zubereiten: getrennt voneinander im Kühlschrank aufbewahren und vor der Fertigstellung Zimmertemperatur annehmen lassen. Sollten Sie frische Curryblätter entdecken: zugreifen! Manchmal sind sie im Handel, aber oft sucht man vergeblich danach. Was Sie nicht gleich benötigen, können Sie einfrieren. In 1 EL Öl kurz angebraten, sind die Blätter eine herrlich aromatische Bereicherung dieses Gerichts - einfach vor dem Servieren mit den Granatapfelkernen darüberstreuen.

Zutaten Vorspeise für 4 Personen
Hauptgericht für 2

3 große Auberginen (1,1 kg)
6½ EL Erdnussöl
200 g griechischer Joghurt
2 TL mittelscharfes Currypulver
¼ TL gemahlene Kurkuma
1 Bio-Limette, 1 TL Schale abgerieben, dann 2 TL Saft ausgepresst
1 Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten (150 g)

30 g gehobelte Mandeln
½ TL Kreuzkümmelsamen, geröstet und leicht zerstoßen
TL Koriandersamen, geröstet und leicht zerstoßen
40 g Granatapfelkerne
Salz und schwarzer Pfeffer

- Rezept:**
1. Den Backofen auf 220°C (Umluft) vorheizen.
 2. Von den Auberginen mit einem Sparschäler die Schale in Streifen abziehen, sodass abwechselnd helle und dunkle Streifen entstehen. Die Auberginen quer in 2cm dicke Scheiben schneiden. In eine große Schüssel geben und sorgfältig mit 4½ EL Öl, ½ TL Salz und reichlich Pfeffer mischen. Auf einem mit Backpapier bedeckten Backblech verteilen und 40-45 Minuten rösten, bis sie dunkelbraun sind. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
 3. Den Joghurt mit 1 TL Currypulver sowie Kurkuma, Limettensaft, 1 großzügigen Prise Salz und 1 kräftigen Prise frisch gemahlenem Pfeffer verrühren. Bis zur Verwendung kalt stellen.
 4. Das restliche Öl (2 EL) in einer großen Pfanne bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen. Die Zwiebelringe darin unter häufigem Rühren 8 Minuten braten, bis sie weich und dunkelbraun sind. Das restliche Currypulver (1 TL), die Mandeln und 1 Prise Salz hinzufügen und alles weitere 2 Minuten braten, bis die Mandeln hellbraun sind.
 5. Kurz vor dem Servieren die Auberginenscheiben leicht überlappend auf einer großen Platte oder auf Portionstellern anrichten. Erst die Joghurtsauce, dann die Zwiebelmischung daraufgeben. Das Gericht mit Kreuzkümmel, Koriander, Granatapfelkernen und Limettenschale bestreuen und servieren