

4 Auberginen-Rezepte von Wolfgang Pade

Crostini mit Chili-Schmorgemüse/Auberginen-„Caviar“

ZUTATEN

Crostini:

12 Scheiben Ciabatta Top-Olivenöl 1 geschälte Knoblauchzehe 4 Blätter Basilikum
Balsamico

Chili-Schmorgemüse/Auberginen-Caviar: 3 Auberginen, halbiert, die Schnittfläche
kreuzweise eingeritzt und für 30 Minuten mit Meersalz bestreut – danach abgespült ½ TL
gehackter Knoblauch frische, sehr scharfe Chili, (nach Geschmack/Vorlieben) feingehackt

je 1 EL feine Rote Zwiebel-, Zucchini-, abgezogene Tomaten-, Rote und Gelbe Paprikawürfel
je 1 TL gehackter Rosmarin, Thymian und Basilikum Balsamico Meersalz Olivenöl

ZUBEREITUNG

Vorbereiten:

Chili-Schmorgemüse/Caviar: Auberginenhälften mit etwas Olivenöl beträufelt in den 180°C
heißen Backofen schieben, bis sie ganz weich sind (eventuell mit Alufolie abdecken, falls sie
zu dunkel werden). Dann mit einem Löffel das Fleisch herausschaben und in einem Mixer
pürieren. Die Schale feinhacken. Knoblauch und alle Gemüsewürfel (bis auf die Tomaten)
miteinander kurz in heißem Olivenöl knackig sautieren, würzen und mit den Kräutern und
den gewürzten Tomatenwürfeln, Auberginenpuree und gehackter -schale vermengen.
Nachschmecken und vorsichtig mit Balsamico anmachen. 1 Stunde durchkühlen lassen.

Anmerkung: Das war die Beschreibung von Auberginen-„Caviar“, den man im Sommer kalt
servieren kann. Beim „Chili-Schmorgemüse“ werden als Unterschied lediglich beim
Sautieren soviel gehackte Chili zugefügt, wie man ertragen kann. Dann wird das Gemüse
hierbei etwas weicher gegart und das Ganze, wenn es als Aufstrich benutzt wird, temperiert
statt gekühlt serviert.

Bevor die Gäste kommen:

Ciabattascheiben in wenig Olivenöl von beiden Seiten knusprig rösten, auf Küchentrepp
abtupfen, mit der angedrückten Knoblauchzehe abreiben und leicht salzen.

Möglichst kurz vor dem Essen werden dann die Crostini belegt mit Chili-Schmorgemüse

Canelloni vom Kopfsalat mit Sauce von geräucherten Auberginen abgeschmeckt mit Chili, Cacao und Koriander

ZUTATEN

Nudelteig (einer von tausenden, aber ein sehr elastischer, der einen schönen Biss behält)

125g Hartweizengrieß 75g Mehl 2 Eier 1 Prise Salz

Canelloni:

Nudelteig

Füllung: Salatblätter oder -herzen mit Strunk, z.B. von Kopfsalat, Römersalat, Eisbergsalat

Passend wären auch 2 Mangoldblätter, das Weiße in feinen Streifen gedünstet, das Grüne roh

2 Schalotten, geschält und in feine Streifen geschnitten 1 TL fein gehackter Knoblauch 1 Eigelb geriebener Parmesan Salz Pfeffer Zucker

Zum Gratiniere: Butterflocken, geriebener Parmesan, etwas Brühe

Auberginencreme: 2 Auberginen im Ganzen auf dem Holzkohlegrill solange gegrillt, bis das Innere weich ist, dann halbiert und ausgeschabt, die verbrannten Schalen entsorgt

Salz Pfeffer Olivenöl, Kakao Koriander aus der Mühle getrocknete Chili Olivenöl

ZUBEREITUNG

Vorbereiten:

Canelloni: Salate grob geschnitten mit dem gehacktem Knoblauch, Schalotten- und Mangoldstreifen in sehr heißem Olivenöl ganz kurz sautieren, dabei mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft würzen, auf ein Sieb geben und leicht ausdrücken. Geriebenen Parmesan unterrühren.

Nudelteig dünn in Rechtecke von 10x7cm ausrollen, al dente abkochen, trockentupfen. Ausbreiten. Einen Strang Füllung daraufgeben, einrollen, andrücken. Canelloni in einer Form nebeneinander platzieren, wenig Brühe angießen, großzügig mit Parmesan bestreuen, mit Butterflöckchen belegen. Bei Zimmertemperatur lagern.

Auberginenfleisch im Mixer mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer, Kakao und vorsichtig Chili und Koriander feinmixen und nachschmecken.

Vor dem Essen:

Canelloni bei 220°C Umluft im Ofen bräunen. Auberginencreme erwärmen, auf Teller verteilen. Gratinierte Canelloni darauf platzieren.

Auberginen-Gnocchi

Auberginen-Gnocchi: 3 Auberginen, am Vortag geschält, gesalzen und auf einem Durchschlag mit einem Gewicht beschwert kaltgestellt 3 Eigelb, Mehl nach Bedarf, die Schale gewürfelt

Zum Erwärmen: Butter, Brühe geriebener Parmesan

Salz, Pfeffer

Garnitur: Parmesanhobel

ZUBEREITUNG

Vorbereiten:

Gnocchi: Auberginenfleisch abspülen, auswringen, trockentupfen und in Olivenöl bei mittlerer Hitze garbraten. 2x durch den Fleischwolf drehen oder im Thermomix stückig zerkleinern. Mit Eigelb und so viel Mehl gleichmäßig verkneten, dass eine feste Masse entsteht, die sich gut von der Schüssel löst. In kochendem Wasser einen Probekloß pochieren – wenn die Masse zu weich ist, noch mehr Mehl einarbeiten. In einen Spritzsack füllen und in Streifen auf ein Blech spritzen. Anfrieren, in 3cm lange Stücke schneiden und wieder einfrieren.

Vor dem Essen :

Gnocchi in gut gesalzenem Wasser abkochen, in kaltem Wasser abschrecken, abtropfen und mit Olivenöl beträufelt lagern

Gnocchi in Butter und Brühe erhitzen, mit Parmesan liieren, salzen, pfeffern.

Sehr gut als Beilage zu Lamm, Huhn, Rind...

Räucher-Auberginen-Dipp

ZUTATEN

BBQ-Aubergine:

1 Knoblauchzehe, geschält

1 kleine milde Chilischote, halbiert

1 Rote Zwiebel, geschält und halbiert

2 mittelgroße Tomaten, entstrunk

2 Auberginen, halbiert und die Schnittfläche eingeritzt

Olivenöl Zitronensaft Salz Pfeffer Honig Piment d'Espélette

ZUBEREITUNGEN

Vorbereiten:

Aubergine: alle Gemüse auf einem Blech platzieren, mit Salz und Olivenöl beträufeln und im BBQ-Smoker oder Holzkohlegrill ca. 20 Minuten räuchern. Im Thermomix feinmixen, mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Honig und Piment d'Espélette abschmecken.