

Gebratene Auberginen mit Kräutersoße und Datteltomaten



[caption id="attachment_11153" align="aligncenter" width="709" caption="Auberginen mit viel Aroma und



vollmundigem Geschmack..."]

[/caption]

Auberginen können sehr delikater schmecken. Mit ein paar Tipps wird daraus eine herrliche Vorspeise. Die Auberginen werden bei diesem Rezept mehr geröstet. Sie werden dünner und verstärken nachher ihren dezenter Eigengeschmack. Erinnert ein bisschen an Pilze.

Sie saugen sich beim Braten nicht unnötig mit Öl voll, sondern nehmen dann die aromatische, stückige Kräutersoße leicht auf. Schmeckt nach Urlaub!

Eines meiner Vorspeisen-Favoriten am Gemüsebuffet.

Zutaten

Zutaten für 4 Personen als kleine Vorspeise

- 1 Aubergine
- Etwas Salz

Zutaten für die Kräutersoße

- 1 Bund glatte Petersilie

- Ca. 10 Basilikumblätter
- 1 Schalotte (oder kleine Zwiebel)
- 1 TL Kapern
- 3 kleine Gürkchen
- 1 (oder 2) Knoblauchzehen
- 1 EL geröstete Nüsse (z.B. Walnüsse)
- 2 ET feiner Essig oder Zitronensaft (zum Abschmecken; darf, je nach Geschmack auch mehr sein)
- 200 ml Sonnenblumenöl
- 100 ml geschmacksneutrales Öl (z.B. Distelöl)
- Pfeffer, etwas Salz

Zum Anrichten: Kleine Dattel- oder Minitomaten zum Anrichten

Zubereitung

1. Für die Kräutersoße Petersilie und Basilikum mit einem scharfen Messer fein schneiden oder hacken. Die Schalotte in feine Würfel schneiden. Kapern, Gürkchen, Knoblauch, geröstete Nüsse auch fein hacken. Alles zusammen in einen geeigneten Behälter geben und mit dem Öl bedecken. Umrühren und mit Essig oder Zitronensaft, dem frischen Pfeffer und etwas Salz abschmecken. Vor dem Servieren eine Stunde durchziehen lassen.
2. Die Auberginen in ca. ½ cm dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Scheiben beidseitig leicht salzen und 10 Minuten ziehen lassen. Dann die Auberginenscheiben auf Küchentrepp trocken tupfen.
3. Eine Pfanne ohne Öl erhitzen. Die Auberginenscheiben in der Pfanne – **OHNE ÖL !!!** – auf beiden Seiten jeweils einige Minuten braten.
4. Die Scheiben auf Teller verteilen und mit der Kräutersoße benetzen.
5. Mit geviertelten Tomaten servieren. Dazu schmeckt Knoblauchbrot.

Hinweis: Die Auberginen werden bei diesem Rezept mehr geröstet. Sie werden dünner und verstärken nachher ihren dezenten Eigengeschmack. Erinnert ein bisschen an Pilze. Sie saugen sich beim Braten nicht unnötig mit Öl voll, sondern nehmen dann die Kräutersoße leicht auf. Schmeckt nach Urlaub!