Auberginenkaviar

Kategorie: Vorspeise, kalt

Rezept Nr.: 8

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Aubergine	1	Stück	klein
Sel de Guérande	0		fein
Anchovisfilets	3	Stück	
Essig	0		Rotweinessig
Tapenade	1	EL	
Baguette	1		altes
Knoblauchzehen	2	Stück	

Zubereitung

1. Den Ofen auf 190 Grad vorheizen.Die Aubergine der Länge nach teilen. Mit der Messerspitze eines kleinen Messers Einschnitte in das Fruchtfleisch machen, ohne die Haut zu beschädigen. Mit der Hautseite nach unten auf ein Backblech setzen, salzen und pfeffern und mit 2 EL Olivenöl beträufeln.

2. 20 - 25 Minuten garen lassen, bis das Fruchtfleisch sich ganz leicht anstechen läßt. Herausnehmen und abkühlen lassen. Das Fruchtfleisch mit Hilfe eines Löffels herauslösen und zusammen mit 1 EL Olivenöl, den Anchovisfilets, dem Essig und der Tapenade im Mixer 6 bis 8 Minuten mixen. Mindesten 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Auf gerösteten Brotscheiben anrichten.

4. Variante: Etwas anders bereitet ihn Alain Ducasse zu:
Auf 2 kg Auberginen enpfiehlt er 1 Knoblauchknolle, 1 rote Zwiebel, 5 getrocknete Tomatenstücke, 2 Anchovis in Öl, 5 g Kapern, 1/2 Bund Petersilie, 20 ml Essig (Barolo-Essig).
1. Vorbereitung wie oben, dabei jeweils eine halbe Aubergine mit 1 geschälten Knoblauchzehe spicken. Eine Stunde bei 180° backen.
2. Rote Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Petersilie hacken, Tomatenstücke in kleine Würfel schneiden. Alles beiseite stellen.
3. Fruchtfleich und Knoblauch mit dem Messer klein hacken, ebenfalls die Schale einer Aubergine.
4. In einer Pfanne die Anschivisfilets in etwas Olivenöl schmelzen lassen, Auberginenfleisch und gehackte Schale zugeben und gut vermischen. Abseits des Feuers mit den Zwiebeln, den gehackten Kapern, den Tomaten und der Petersilie vermischen. Abschmecken und mit etwas Olivenöl und Essig beträufeln. Kalt oder lauwarm servieren.

© ea für