

HIER KOCHT DER CHEF

AUBERGINE (1)

Zur Aubergine habe ich schon von jeher ein zwiespältiges Verhältnis. Ihr Aroma schien mir fad und die Konsistenz schlapp. Mit Gemüse wie Spargel, Artischocken oder frischen Erbsen lässt es sich leichter brillieren. Dann gab es aber immer auch Zeiten, in denen mich gerade diese kulinarische Unzugänglichkeit zu Experimenten reizte. Was ich allerdings immer noch nicht mag, sind die grillierten, halb rohen und ledrigen Auberginenscheiben, wie man sie ab und zu auf Antipasti-Buffets findet.

In der Spitzengastronomie habe ich die Auberginen nur einmal angetroffen, und zwar bei Gualtiero Marchesi, dem Mailänder Dreisternekoch, in Kombination mit Foie gras. Ich finde seine Aubergineninterpretation immer noch bestechend, vor allem optisch. Hier ein vereinfachtes Rezept ohne Foie gras.

AUBERGINENFLAN

Zutaten: Ca. 400 g Auberginen, Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 EL gehackter Basilikum, 1 EL geriebener Parmesan, 4 Eigelb.

Zubereitung: Sehr schwarze Auberginen mit dem Sparschäler schälen. Die Schalen in Wasser kurz weich kochen, sofort abkühlen, damit sie schwarz bleiben, und trocknen. Anschliessend klei-

ne runde Förmchen, sogenannte Timbals, mit den Schalen auskleiden und zwar mit der schwarzen Seite gegen Aussen, sodass die Förmchen vollständig bedeckt sind.

Das Auberginenfleisch in kleine Würfel schneiden, bei milder Hitze in Olivenöl weich dünsten, pürieren und mit Salz, Pfeffer, Basilikum und geriebenem Parmesan würzen. Pro Deziliter Püree zwei Eigelb darunter mischen. Diese Masse füllt man in die vorbereiteten Timbals, klappt die überstehenden Schalenstreifen darüber und stellt die Förmchen bei 95 Grad in den Ofen. Man kann sie auch in einem leicht siedenden Wasserbad auf dem Herd garen. Nach etwa einer Stunde sind die Flans fertig. Man löst sie aus den Timbals und kippt die pechschwarzen Berglein sorgfältig auf die Teller. Der optische Reiz lässt sich noch beträchtlich steigern, wenn man die Flans mit einer knallroten Tomaten- oder einer knallgelben Kürbissauce umgiesst. Dasselbe Rezept, hier berechnet für vier Personen, kann man übrigens auch in einer einzigen, grossen Form machen, was dann gestürzt wie eine Schokoladentorte aussieht.

In einer anderen Phase habe ich mit geschmorten Auberginen experimentiert. Der Ausgangspunkt ist immer derselbe.

GESCHMORTE AUBERGINEN

Zutaten: 4 Auberginen, Olivenöl, 2 Thymianzweige, 1 gehackter Knoblauch, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Man halbiert die Auberginen der Länge nach. Dann mischt man Olivenöl mit gehacktem Knoblauch, Salz, Thymian und etwas Rosmarin und reibt die Schnittflächen damit ein. Dazu braucht es ziemlich viel Öl, denn die Auberginen saugen es auf wie ein Schwamm. Die gewürzten Auberginenhälften legt man mit der Schnittfläche auf ein Backblech und schmort sie im Ofen bei etwa 150 Grad sehr weich.

Anschliessend lässt man sie leicht auskühlen und kratzt das Fruchtfleisch sorgfältig aus der Schale. Die Schalen hackt man mit dem Messer klein und gibt sie dem Fruchtfleisch bei. Noch ein Wort zum Öl: Man kann das sehr würzige Schmoröl unter das Fruchtfleisch mischen – wer weniger Fett essen möchte, giesst es weg und entfettet die Auberginenhälften zusätzlich mit Küchenpapier. Wer noch weniger Öl brauchen möchte, der kann die Auberginenhälften, bevor er sie mit dem Würzöl einreibt, in kochendem Wasser einmal aufkochen. Dabei saugen sie sich mit Wasser voll und dementsprechend mit weniger Öl. Natürlich ist dann auch ihr Aroma schwächer.

In zwei Wochen erzähle ich Ihnen, was man mit diesen geschmorten Auberginen alles anstellen kann.

Peter Brunner, Restaurant Kaiser's Reblaub.
Anregungen, Kritik und Fragen werden per E-Mail entgegengenommen: peter.brunner@kaisers-reblaub.ch