

HIER KOCHT DER CHEF

## AUBERGINEN (2)

Vor vierzehn Tagen habe ich hier geschrieben, ich hätte nur einmal in meinem Leben in einem Spitzenrestaurant Auberginen auf der Speisekarte gesehen. Der Zufall wollte es nun, dass ich inzwischen im Pariser L'Astrance auch Auberginen vorgesetzt bekommen habe. In Form eines kleinen, Würfelzucker-grossen Flans als Garnitur zu zwei 20-Rappen-grossen Lammkoteletts.

Vom L'Astrance habe ich vor etwa zwei Jahren in einer Kolumne enthusiastisch geschwärmt, und viele Leserinnen und Leser haben mich nach der Adresse gefragt. Deshalb möchte ich nach dem neuerlichen Besuch des Dreisternebistros auch über meine Riesenenttäuschung berichten: Von den etwa acht Gängen waren vier gleich wie vor zwei Jahren. Auch die anderen vier Gänge waren nicht sehr überzeugend. Dabei macht es sich die Küche recht einfach, indem sie nur ein einziges Menü anbietet, c'est à prendre ou à laisser (290 Euro kostet es, Wein inklusive).

Damit bestätigt sich für mich einmal mehr die Beobachtung, dass Spitzenrestaurants neben Tagesschwankungen eine langfristige Formkurve haben – wie Sportler. Für den interessierten Feinschmecker besteht die Herausforderung darin, ein Restaurant möglichst am Kulminationspunkt dieser Kurve zu besuchen. Dieser Punkt ist meist vor der ganz grossen Bekanntheit erreicht. Einmal be-

rühmt kann sich das Restaurant keine Fehler mehr erlauben, und deshalb ist verständlicherweise der ganze Betrieb und auch die Küche auf Sicherheit ausgerichtet. Nur die wirklich souveränen Köche riskieren auch als Stars immer Neues.

Doch zurück zur Aubergine. Vor zwei Wochen habe ich geschmorte Auberginen beschrieben und ein paar Ideen zur weiteren Verarbeitung gesprochen. Hier sind sie:

### AUBERGINENKÜCHLEIN

Dieses Rezept stammt aus Italien, kommt sehr bieder daher, schmeckt aber köstlich. Man kann es als Vorspeise oder, vielleicht in Begleitung eines Risottos, auch als Hauptgericht zubereiten.

**Zutaten:** 600 g geschmortes Auberginenfleisch, 1 Bund Petersilie, 1 Knoblauchzehe, 1 Zweig Basilikum, alles fein gehackt. 3 EL Parmesan, 4 EL Panniermehl, 1 Ei, Salz, frisch gemahlener Pfeffer; zum Braten: Mehl und Olivenöl.

**Zubereitung:** Die Zutaten gut mischen und etwa 20 Minuten aufquellen lassen. Mit etwas Mehl 4 cm grosse Klösschen formen; sie müssen aussen trocken und innen feucht sein. Die Klösschen in viel Olivenöl und nicht zu heiss beidseitig anbraten. Im Ofen bei etwa 120 Grad bis zum Essen warm stellen.

Mit einem Ragout aus frischen Tomaten oder aus gedünsteten Kürbisstücken servieren.

### BABAGANUSCH

Diese libanesische Vorspeise ist für jede Mezzetafel obligatorisch. Es gibt sie in den verschiedensten Variationen. Hier ein Grundrezept:

**Zutaten:** 300 g Auberginenpüree, 1 gehackte Knoblauchzehe, 1 EL Zitronensaft, 1 KL gehackte Pfefferminze, Salz, Pfeffer, 1 EL gutes Olivenöl.

**Zubereitung:** Alle Zutaten sorgfältig mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Oftmals wird zusätzlich 1 EL Tahina (Sesampaste) beigefügt, was dem Gericht eine apart nussige Note gibt.

### AUBERGINENSUPPE

Suppen gelten als bieder und wenig kreativ, und doch lieben die meisten Menschen Suppen. Die Auberginensuppe ist eine ideale Vorspeise für viele Gäste, wenn man wenig Vorbereitungszeit zur Verfügung hat.

**Zutaten:** 1 fein gehackte Zwiebel, ca. 300 g Auberginenpüree, 1 Liter Rinds- oder Gemüsebouillon nach persönlicher Präferenz, 2 EL gehackter Basilikum, Olivenöl, fein aufgeschnittenes dunkles Brot.

**Zubereitung:** Das möglichst fein geschnittene Brot leicht mit Olivenöl einpinseln und im Ofen bei etwa 120 Grad trocknen.

Die Zwiebel in etwas Olivenöl dünsten, nach zwei Minuten das Auberginenpüree mitdünsten. Die Bouillon dazugeben und fünf Minuten kochen. Abschmecken, durch ein Sieb giessen und mit dem Basilikum bestreuen. Die gewärmten Brotscheiben dazu servieren.

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