

Rezept: Aubergine mit Buttermilch von Yotam Ottolenghi

Zutaten und Zubereitung Auberginen

*2 grosse Auberginen
80 ml Olivenöl
1 ½ TL Zitronenthymianblättchen,
plus einige Zweige
Zitronenthymian zum Garnieren
Maldon Sea Salt oder Fleur de Sel
und schwarzer Pfeffer
1 Granatapfel
1 TL Zaatar*

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Auberginen samt Stiel der Länge nach halbieren. Mit einem scharfen Messer drei oder vier parallele Einschnitte auf der Schnittseite der Aubergine vornehmen, jedoch nicht bis zur Haut durchschneiden. Nochmals im rechten Winkel einschneiden, sodass ein Rautenmuster entsteht.

Die Auberginenhälften auf ein Backblech legen und die Schnittseiten mit Olivenöl bestreichen, solange bis sich das Fruchtfleisch richtig vollgesogen hat. Mit den Zitronenthymianblättchen, etwas Salz und Pfeffer würzen. 35-40 Minuten im Backofen garen, bis das Fruchtfleisch weich, aromatisch und appetitlich gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Zutaten und Zubereitung der Buttermilch-Sauce

*1 Dose Pelati, in Würfel
geschnitten
1 Zwiebel (klein, gehackt)
1 Knoblauchzehe, gehackt
1 EL Tomatenmark
1/4 Bouillonwürfel (Gemüse oder
Rind)
1/4 TL Kreuzkümmel
Koriander*

Während die Aubergine im Ofen sind, die Granatapfelkerne auslösen und die Sauce zubereiten. Dazu alle Zutaten miteinander verquirlen, abschmecken und kalt stellen.

Zum Servieren die Auberginenhälften grosszügig mit der Buttermilch bedecken. Mit Zaatar und Granatapfelkernen bestreuen und mit Zitronenthymianzweigen garnieren. Zum Abschluss mit etwas Olivenöl beträufeln.