SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Gegrillte Aubergine | Kirsch-Harissa | Dukkah

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Zutaten:

1 Kleines Glas Sauerkirschen

1 Esslöffel Kapern

3 Knoblauchzehen (geschält)

2 Esslöffel Harissa

1 Teelöffel Salz

Olivenöl

2 Kleine Auberginen

250 g Griechischer Joghurt

1 BIO Zitrone

1 Esslöffel Honig

Etwas Frischer Dill, Minze, Petersilie

2 Esslöffel Dukkah

Zubereitung:

1. 3-4 EL Sauerkirschen, 4-5 EL vom Kirschsaft, 1 EL Kapern, die Knoblauchzehen, 2 EL Harissa sowie 1 Prise Salz mit dem Stabmixer fein pürieren, dabei so viel Olivenöl zugeben, dass eine sämige Paste entsteht

2. Auberginen waschen, längs halbieren, Schnittflächen 1cm tief rautenförmig einschneiden, großzügig mit Olivenöl einstreichen und auf der Schnittfläche 6-8 Minuten knusprig grillen.

3. In der Zeit den Joghurt mit einer Prise Salz, fein abgeriebener Schale einer Zitrone, dem Saft einer halben Zitrone und 1 EL Honig gut verrühren. Die Kräuter waschen, vorsichtig trockenschütteln und grob schneiden. Restliche Kirschen vierteln.

4. Jetzt die Auberginen wenden, die angegrillte Seite mit je 1 EL der Kirsch-Harissa-Paste bestreichen und bei geschlossenem Deckel und indirekter Hitze bei etwa 200°C für weitere 8-10 Minuten schmoren.

Anrichten:

1. Joghurt auf 4 Teller verteilen und etwas glattstreichen. Je eine Auberginen-Hälfte mittig auflegen, mit den Kirsch-Stückchen bestreuen, restliche Harissa-Paste, sowie 1-2 EL Olivenöl pro Teller darüber träufeln. Zum Schluss die Kräuter mit ein paar Spritzern Zitronensaft und Olivenöl marinieren, auf die Teller verteilen, mit je ½ EL Dukkah bestreuen und noch warm genießen.