



AUBERGINE MIT ZIEGENFRISCHKÄSE, AUBERGINENPICKLES UND -PÜREE MIT ORIENTALISCHEM GEWÜRZ-NUSSMIX

Seit Ende 2020 ist Lorenz Kaiser der Küchenchef im Restaurant Krafft in Basel. Das Restaurant ist mit 13 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. Für die Sendung Kitchen Stars bereitet er Aubergine mit Ziegenfrischkäse, Auberginenpickles, Auberginenpüree und einem orientalischen Gewürz-Nussmix zu. Das Rezept ist für eine Person.

Das sind die Zutaten:

- 2 Auberginen
- Meersalz
- Olivenöl
- 35 g Misopaste
- Wasser
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Thymian
- 100 g Ziegenfrischkäse
- Pfeffer
- 25 g Reisessig
- 65 g Sojasauce
- 30 g Butter
- 1 Zwiebel
- 1 frisches Lorbeerblatt
- Haselnüsse
- Sesam
- Kreuzkümmel
- Koriandersamen
- Naturjoghurt
- Micro Leaves oder Kräuter (z.B Dill, Kerbel, Estragon)

So wirds gemacht:

Eine **Aubergine** halbieren, mit einem Messer Rautenmuster ins Fleisch einschneiden und mit **Meersalz** würzen. In einer Pfanne **Olivenöl** erhitzen und die Auberginenstücke auf der Fleischseite in einer Pfanne braun werden lassen. Wenn sie braun sind, rausnehmen und auf ein Blech mit Backpapier legen. In einer Schale 25 g **Misopaste**, 5 g Olivenöl, 15 g **Wasser** und einer fein geraffelten **Knoblauchzehe** mischen und damit die beiden Auberginenhälften bestreichen. **Thymianzweig** auf Aubergine legen. Für 15 Minuten bei 180°C in den Ofen schieben. Danach rausnehmen und abkühlen lassen.

100 g **Ziegenfrischkäse** mit Salz, **Pfeffer** und wenig Olivenöl würzen, glatrühren, in Spritzsack abfüllen und in Kühlschrank legen.

Für die Auberginenpickels wird der Strunk einer Aubergine abgeschnitten. Entweder mit einem Hobel oder mit dem Messer die Aubergine längs fein aufschneiden, bis es etwa 10 Streifen sind. Diese dann aufeinanderlegen und der Länge nach halbieren. In einer Pfanne 50 g Wasser, 25 g Olivenöl, 25 g **Reisessig**, 25 g **Sojasauce** aufkochen. Die Auberginenstreifen in den Sud geben und mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

Für das Auberginenpüree **Butter** in einer Pfanne erhitzen. **Zwiebel** schälen und die Hälfte so fein wie möglich schneiden, zur Butter geben. Salz dazugeben. Eine Knoblauchzehe fein schneiden und dazugeben. Einen Thymianzweig und ein **frisches Lorbeerblatt** dazugeben. Hitze hochstellen, umrühren. In der Zwischenzeit den Rest der Aubergine kleinschneiden. 10 g Misopaste zur Zwiebel geben. Mit 40 g Sojasauce ablöschen, kurz einreduzieren. Die klein geschnittene Aubergine dazugeben, mischen. Mit Wasser auffüllen, bis alles knapp bedeckt ist. Köcheln lassen. Wenn die Stücke weich sind, Lorbeerblatt und Thymianzweig rausnehmen. Dann Masse in Mixer geben oder mit Pürierstab mixen.



So wirds gemacht:

Die Masse etwas auskühlen lassen. Danach in einen Spritzbeutel geben.

Haselnüsse auf Blech verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 160°C für 10 Minuten rösten. Danach abkühlen lassen und in einem Mörser leicht zermahlen. **Sesam**, **Kreuzkümmel** und **Koriandersamen** in Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie leicht knistern und goldbraun sind. Danach abkühlen lassen und im Mörser zermahlen. Das Ganze mit den Haselnüssen mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Wenig **Naturjoghurt** auf einen Teller geben. Auberginenpüree und Ziegenfrischkäse abwechselnd in Punkten auf Auberginenhälften geben. Auberginenpickles einrollen und ebenfalls auf den Hälften platzieren. Mit **Micro Leaves** oder **Kräutern** ausgarnieren. Den Gewürz-Nussmix darüber verteilen. Die Auberginenhälfte nun auf den Teller geben. Zum Schluss etwas Olivenöl darüber verteilen.

Guten Appetit!