



Ein Rezept von Christian Henze

Auberginenpüree mit Balsamico-Essig und Pinienkernen



Zutaten für 2 Personen

1 große Aubergine (alternativ 2 kleinere Auberginen)
Meersalzflocken
7 EL qualitativ gutes Olivenöl
2 EL Pinienkerne
5 Minzeblätter
2 EL getrocknete Soft-Tomaten
3 EL qualitativ guter dunkler Balsamico-Essig
1 EL Feigensenf
Pfeffer

Zubereitung

- Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Aubergine längs halbieren, die Schnittflächen etwa 1 cm tief kreuzweise einritzen, mit Meersalzflocken einreiben und 2 EL Olivenöl darüberträufeln. Mit den Schnittflächen nach oben auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten sehr weich garen.
- Kurz vor Ende der Backzeit die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fettzugabe goldgelb rösten. Minzeblätter und Soft-Tomaten hacken.
- Die Aubergine aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Dann das weiche Fruchtfleisch mit einem Löffel noch heiß auskratzen und in einen Topf geben. Balsamico Essig, Feigensenf und restliches Olivenöl hinzufügen und mit dem Stab mixer gut durchmischen. Mit Pfeffer und Meersalzflocken würzen und wieder kurz erhitzen.
- Pinienkerne, Minze und Soft-Tomaten untermengen, das warme Auberginenpüree auf zwei Tellern anrichten und genießen.

Tipp: Dazu passt frisch geröstetes Brot sehr gut.