

Honig-Miso-Aubergine mit Wassermelonen-Tomaten-Salat

Für zwei Personen

Für die Aubergine:

2 m.-große Auberginen	1 Knoblauchzehe	1 kleine Knolle Ingwer
4 EL helle Misopaste	2 EL flüssiger Honig	50 ml Sojasauce
1 EL geröstetes Sesamöl		

Für den Salat:

500 g Ochsenherztomaten	$\frac{1}{2}$ m.-große Wassermelone	1 EL guter Tomatenessig
1-2 TL flüssiger Honig	1 Bund Basilikum	1 TL Kubeben-Pfeffer
1 TL Tellicherry-Pfeffer	1 TL Langpfeffer	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 EL heller Sesam	1 EL dunkler Sesam	2 Zweige glatte Petersilie
-------------------	--------------------	----------------------------

Für die Aubergine:

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Aubergine der Länge nach halbieren und das Fleisch rautenförmig einritzen. Vorsicht, nicht die Haut verletzen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und Aubergine mit der Schnittseite nach oben auf das Blech legen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Miso mit Honig, Sojasauce, Sesamöl, Ingwer, Knoblauch und 2-3 EL Wasser zu einer geschmeidigen Sauce rühren. Auberginenfleisch mit der Paste bestreichen. Im vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten rösten lassen, bis die Aubergine goldbraun und weich sind.

Für den Salat:

Tomaten im kochenden Wasser kurz blanchieren, danach kalt abschrecken und Haut abziehen.

Mit der Melone gemeinsam in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Basilikumblätter in feine Streifen schneiden und zugeben.

Zutaten zur Vinaigrette verrühren und über den Salat träufeln. Die drei Pfeffersorten in einem Mörser fein mahlen. Salat damit würzen. 20 Minuten ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Sesam in einer Pfanne leicht anrösten. Petersilie fein hacken. Beides als Garnitur verwenden.

Harald Bauer am 03. Juli 2024