

Auberginen-Johannisbeer-Salat im Gewürzchip-Körbchen

Für zwei Personen

Für Salat:

2 schlanke Auberginen	2 Zehen Knoblauch	2 Frühlingszwiebeln
1 cm Ingwer	150 g Johannisbeeren	1 Burrata
2 EL Mirin	2 EL Reisessig	2 EL Sojasauce
$\frac{1}{2}$ TL Sesamöl	1 $\frac{1}{2}$ TL Ahornsirup	Sonnenblumenöl
1 TL Salz		

Für die Sesam-Joghurt-Sauce:

1 Zitrone (Saft)	3 EL Griechischen Joghurt	$\frac{1}{2}$ TL Sesamöl
1 EL Sesampaste	Salz	

Für das Körbchen:

1 Blatt Filoteig	100 g Butter	$\frac{1}{2}$ TL Schwarzkümmel
$\frac{1}{2}$ TL Koriandersamen	$\frac{1}{2}$ TL Fenchelkörner	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel
$\frac{1}{2}$ Zucker	1 Prise grobes Salz	

Für das Cassis-Balsamico:

200 ml roter Johannisbeersaft	200 ml Balsamico	1 Sternanis
1 cm Ingwer	100 g brauner Zucker	

Für den Auberginen-Johannisbeer-Salat:

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Aubergine waschen, halbieren, längs vierteln und kreuzförmig einritzen. Ölen und salzen und für 30 Minuten im Ofen garen. Den Ingwer schälen und klein schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, von den Enden entfernen und ebenso klein schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und Ingwer, Frühlingszwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Mirin, Reisessig, Sojasauce, Sesamöl und Ahornsirup mit in die Pfanne geben und reduzieren lassen. Die Auberginen aus dem Ofen nehmen, schälen und kleinhacken. Die Beeren waschen, mit Aubergine und Sesam-Joghurt-Sauce (Zubereitung siehe unten) vermischen und mit Salz abschmecken. Den Burrata leicht aufreißen und mit dem Cassis-Balsamico (Zubereitung siehe unten) beträufeln.

Für die Sesam-Joghurt-Sauce:

Die Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und den Saft mit Joghurt, Sesamöl und Sesampaste in eine Schale geben und vermengen. Mit Salz abschmecken.

Für das Körbchen:

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Gewürze in einem Mörser zerstoßen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und Schwarzkümmel, Koriandersamen, Fenchelsamen, Kreuzkümmel, Zucker und grobes Salz darin anrösten. Den Filoteig mit der Gewürz-Butter bestreichen, zusammenfalten und über einer kleinen Schale, für ca. 10 Minuten, zu einem Körbchen backen lassen.

Für das Cassis-Balsamico:

Den Ingwer schälen und klein schneiden. Johannisbeersaft mit Balsamico, Ingwer, Sternanis und braunem Zucker in einen Topf geben und einkochen lassen.

Auberginen-Johannisbeer-Salat im Gewürzchip-Körbchen mit Burrata, Sesam-Joghurt-Sauce und Cassis-Balsamico anrichten und servieren.

Janina Lindemann am 24. Oktober 2017