

# Auberginen-Caponata mit Garnelen und Basilikum-Öl

**Für zwei Personen**

**Für die Caponata:**

2 Auberginen	6 Stangen Staudensellerie	200 g Tomaten
50 g Pinienkerne	Tomatenessig	100 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Garnelen:**

8 Garnelen	2 Zweige Thymian	Salzflocken
Olivenöl		

**Für das Basilikum-Öl:**

6 Zweige Basilikum	50 ml Olivenöl
--------------------	----------------

**Für die Caponata:**

Auberginen, Staudensellerie und Tomaten waschen. Auberginen von Enden befreien und in Scheiben schneiden. Scheiben in einen tiefen Teller geben, salzen und stehen lassen, sodass sie Wasser ziehen können. Staudensellerie ebenfalls von Enden befreien, Fäden ziehen und schälen. Anschließend in feine Scheiben schneiden. Auberginen etwas trockentupfen, mit Olivenöl beträufeln und in einer heißen Grillpfanne ohne Öl braten. Anschließend in Viertel schneiden. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und darin die Pinienkerne ebenfalls ohne Öl anrösten und in eine Schüssel geben. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den Staudensellerie darin schwenken. Staudensellerie, Auberginen und Pinienkerne in eine Schüssel geben. Tomaten waschen, abziehen und entkernen. Mit zu dem restlichen Gemüse geben und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Tomatenessig abschmecken.

**Für die Garnelen:**

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen nach Belieben schälen und mit einem Küchentuch trockentupfen. Knoblauch abziehen und andrücken. Beides in die heiße Pfanne geben und scharf anbraten.

Thymianzweige dazugeben und mit Salzflocken abschmecken.

**Für das Basilikum-Öl:**

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und in einem Mixer pürieren. In ein Sieb geben, mit Olivenöl übergießen und abtropfen lassen. Öl auffangen. Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Basilikumöl beträufeln und servieren.

Cornelia Poletto am 12. Juli 2019