

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 21. Dezember 2020▪
„Vegetarische Küche“ mit Cornelia Poletto



Ali Güngörmüs

**Gebackene Aubergine mit Spinatsalat, Tahin-Dressing
und Wasabicreme**

Zutaten für zwei Personen

Für die gebackene Aubergine:

2 Auberginen
1 rote Chilischote
3 cm Ingwer
1 EL Honig
½ Bund Koriander
300 ml Sojasauce
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Die Aubergine waschen, trockentupfen und von Stiel- und Blütenansatz befreien. Mit einem Sparschäler die Schale entfernen. Aubergine salzen, etwas zuckern und ziehen lassen. Ingwer schälen und klein schneiden. Chili klein schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Eine Marinade aus Sojasauce, Honig, Chili, Koriander und etwas Ingwer herstellen und Auberginenscheiben darin marinieren und ziehen lassen. Knoblauch



Um der Aubergine enthaltene Bitterstoffe zu entziehen, sollten Sie, sofern sie länger als 35 Minuten Zeit haben, die geschnittene Aubergine zunächst einsalzen, dann ca. 20 Minuten ziehen lassen und schließlich mit einem Küchenpapier trockentupfen.

**Für den Tempurateig und das
Frittieren:**

200 g grüne Reis-Flakes
120 g Weizenmehl Typ 405
120 g Stärke
15 g Reismehl
1 Schuss Sesamöl
1 EL Pflanzenöl
Pflanzenöl, zum Frittieren

Für den Tempurateig Weizenmehl mit Stärke, Reismehl, Pflanzenöl, etwas Eiswasser, Sesamöl und etwas Salz verrühren und kühlstellen. Auberginen durch den Tempurateig ziehen, in den Reis-Flakes wälzen und in einer Fritteuse bei 180 Grad ausbacken und mit Salz würzen.

Für die Wasabicreme:

1 EL Wasabi
100 g Türkischer Joghurt 10%
1 Limette
Salz, aus der Mühle

Wasabipaste mit Joghurt verrühren. Limette waschen, die Schale abreiben und den Saft ausdrücken. Creme mit Saft, Schale und etwas Salz abschmecken.

Für den Spinatsalat und Dressing:

200 g Babyspinat
1 Zitrone
2 EL Tahin
100 ml Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise Zucker

Babyspinat abbrausen und trockenwedeln. Zitrone halbieren und auspressen. Ein Dressing aus Zitronensaft, Tahin, Olivenöl und einer Prise Salz und Zucker herstellen und Babyspinat damit marinieren.

Für die Zwiebeln: Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Zucker karamellisieren lassen. Mit Sojasauce ablöschen. Koriander fein hacken.
1 Zwiebel
50 g Butter
1 Schuss Sojasauce
2 Korianderzweige
1 rote Chilischote
50 g helle Sesamsaat
50 g dunkle Sesamsaat
1 Prise Zucker

Für die Sauce: Butter in einer Pfanne zerlassen, bis sie braun wird. Knoblauch abziehen und sehr fein schneiden. Zitronengras andrücken. In der Pfanne eine Marinade aus Sojasauce, Mirin, Pflaumenwein und Knoblauch herstellen und Zitronengras hineinlegen. Mit Stärke binden und braune Butter dazu geben.
350 ml milde Sojasauce
100 ml Mirin
100 ml Pflaumenwein
etwas Stärke
100 g Butter
2 Knoblauchzehen
2 Stangen Zitronengras

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.