

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Mai 2024** ▪
Tagesmotto „schwarz-weiß“ mit Cornelia Poletto



Marie Bernhardt

Aubergine "Asia Art" mit Joghurt-Sesam-Dip, weißem Bohnenmus und Algen-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für die Aubergine:

1 Aubergine
 3 cm Ingwer
 3 EL Sojasauce
 ½ EL Zucker
 Sesamöl, zum Braten

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ingwer schälen und reiben. Aubergine waschen, trockentupfen und in ca. 2x2 cm Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Sesamöl von allen Seiten goldbraun anbraten. Auberginen-Stückchen in einen Topf mit Sojasauce und geriebenen Ingwer geben und ganz flach mit Wasser bedecken. Mit einem rund zugeschnittenen Deckel aus Backpapier bedecken und ca. 20 Minuten bei geringer Hitze schmoren.

Für die Sojasauce:

2 EL Sojasauce
 2 EL flüssiger Honig
 1 TL schwarzer Sesam
 Chiliflocken, zum Würzen
 1 TL Speisestärke

Sojasauce und Honig miteinander vermengen und mit Sesam und Chiliflocken verfeinern. Sauce ggf. mit Speisestärke andicken. Sauce als Garnitur für die Aubergine nehmen.

Für den Joghurt-Dip:

150 g griechischer Joghurt
 1 EL weißes Tahin
 1 Limette, Saft
 1 TL flüssiger Honig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Joghurt und Tahin miteinander vermengen und mit Honig, Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Algen-Chips:

2 Blätter Nori Alge
 20 g weißer Sesam
 1 TL Sojasauce
 Salz, aus der Mühle

Algenblatt in Dreiecke schneiden. Sojasauce mit zwei Esslöffel Wasser vermischen. Anschließend die Dreiecke mit Sojasauce bepinseln und mit Salz und Sesam bestreuen. Algendreiecke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und ca. 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Für das Bohnenmus:

200 g weiße Bohnen, aus der Dose
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, Saft
 1 EL weißes Tahin
 1 EL Sesamöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Saft einer halben Zitrone auspressen und auffangen. Bohnen in einem Sieb durchspülen. Anschließend alle Zutaten in einen Mixer geben, fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

1 kleines Beet Kresse
 1 TL schwarzer Sesam

Gericht mit Kresse und Sesam garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.