

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. September 2021** ▪
Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner



Peggy Kosbab

Glasierte Aubergine mit Kirschtomaten aus dem Ofen und Tarhonya

Zutaten für zwei Personen

Für die Aubergine:

1 Aubergine à ca. 400 g
 5 Frühlingszwiebeln
 4 EL Teriyakisaucе
 50 g ungewürzte, nicht geröstete Erdnüsse
 Olivenöl, zum Braten

Den Backofen auf 225 Grad Umluft vorheizen.

Aubergine abbrausen, trockentupfen, längs halbieren und die Schnittseite rautenförmig tief einschneiden, ohne jedoch die Außenhaut zu verletzen. Auberginenhälften mit den Schnittflächen nach unten in eine Pfanne legen und 250 ml Wasser angießen. Pfanne mit einem Deckel verschließen und solange kochen lassen, bis das Wasser komplett verdampft ist. Nun etwas Olivenöl in die Pfanne geben und die Schnittseiten der Aubergine kurz anbraten, dann wenden. Frühlingszwiebeln putzen, das Grün abschneiden und die weißen Teile der Zwiebel halbieren. Diese Stücke sowie die Erdnüsse zur Aubergine in die Pfanne geben und alles anrösten. Dann die Teriyakisaucе hinzugeben, nach ca. 2 Minuten etwas Wasser angießen und bei mittlerer Hitze weiter reduzieren, bis ein glänzender Lack entsteht. Geröstete Erdnüsse zum Tarhonya geben.

Für das Tarhonya:

350 g Tarhonya
 2 Frühlingszwiebeln
 1 TL Rote-Bete-Pulver
 250 ml Gemüsefond
 250 ml halbtrockener Rotwein
 2 cl Sherry
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Frühlingszwiebeln putzen, in Ringe schneiden und kurz in etwas Olivenöl anschwitzen. Dann das Tarhonya dazugeben und mit anbraten. Mit Rote-Bete-Pulver bestäuben, kurz durchrühren und das Ganze mit Sherry, Gemüsefond und den Rotwein ablöschen. Unter mehrmaligem Rühren weich kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kirschtomaten:

1 Rispe Kirschtomaten
 2 cl Sherry
 Olivenöl, zum Beträufeln
 Fleur de sel, zum Würzen
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kirschtomaten abbrausen und trockentupfen. Tomaten samt Rispe in eine Auflaufform geben, mit Sherry und Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen schmoren lassen. Nach 10 Minuten mit etwas Fleur de sel und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

1 milde, rote Chilischote
 1 milde, gelbe Chilischote
 2 Kapuzinerkresseblüten
 2 Kapuzinerkresseblätter

Chilis abbrausen, trockentupfen und in Ringe schneiden. Gericht mit Chilis, Blüten und Blätter garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.