

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. März 2025** ▪
Vegetarische Küche mit Viktoria Fuchs



Rebecca von Kuk

Yuxiang qiezi: Auberginen "Szechuan Style" mit Naturreis und chinesischem Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Auberginen:

600 g Auberginen
 3 Frühlingszwiebeln
 3 Knoblauchzehen
 3 cm Ingwer
 1,5 EL Pixian Doubanjiang
 (Bohnenpaste)
 150 ml Gemüsefond
 1 TL Chinkiang-Essig
 1 TL salzreduzierte, dunkle Sojasauce
 Keimöl, zum Anbraten
 1 TL Speisestärke
 4 TL Rohrzucker
 ½ TL Szechuan Pfeffer
 Salz, aus der Mühle

Die Auberginen in Stifte schneiden und salzen. In einer Pfanne in Öl anbraten. Ingwer und Knoblauch fein reiben. Auberginen abtropfen lassen.

Bohnenpaste in etwas Öl im Wok anbraten bis sich das Öl rot färbt. Dann Ingwer und Knoblauch hinzufügen. Als nächstes Fond, Zucker und Sojasauce hinzufügen und kurz aufkochen. Im Anschluss Auberginen in den Wok geben. Speisestärke in etwas Wasser glattrühren und in den Wok geben. Kurz aufkochen lassen, damit die Sauce etwas andickt. Essig hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Grünen Teil der Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und die Hälfte unterrühren. Die andere Hälfte für die Garnitur aufbewahren. Mit Szechuanpfeffer und Salz abschmecken.

Für den Reis:

150 g Naturreis
 Salz, aus der Mühle

Reis und 300 ml Wasser mit einer Prise Salz in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Den Herd etwas runterstellen bis der Reis leicht köchelt. Wenn das Wasser verdampft ist, ist der Reis fertig.

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke
 2 Knoblauchzehen
 1 EL Sesamöl
 1 EL Chinkiang-Essig
 1 TL heller Sesam
 1 TL dunkler Sesam
 ½ TL Zucker
 Salz, aus der Mühle

Gurke auf ein Brett legen und mit einem Nudelholz mehrfach draufhauen bis die Gurke an einigen Stellen aufgeplatzt ist. Mit einem Messer weiter zerkleinern und in mundgerechte Würfel schneiden. Gurke salzen und zum Entwässern bei Seite stellen. Knoblauch abziehen, fein reiben und mit den restlichen Zutaten, außer Sesam, zu einem Dressing verrühren. Gurke abtropfen lassen und mit dem Dressing anmachen. Sesam über den fertigen Salat geben.

Den Reis und die Auberginen auf Tellern anrichten und mit den restlichen Frühlingszwiebeln bestreuen. Den Salat in einer separaten Schüssel anrichten und alles servieren.