

Mit der Aubergine (die im Deutschen übrigens offiziell „Eierfrucht“ heißt) habe ich so meine Probleme. Nicht nur ich – Die fantastische Sophia Loren soll auf die Frage nach dem Geheimnis ihrer Schönheit gesagt haben: Nie gebratene Auberginen essen. Seien wir ehrlich, ein Aromaknüller sind die dunkelvioletten, schwarzen oder lustig gestreiften Klumpen nicht. Dazu auch noch bitter. Was also tun, wenn eine Mitesserin total auf die Dinger abfährt? Genau: Ein Rezept ausknobeln, in dem die Aubergine (italienisch: „melanzana“) lecker schmeckt. Nach diversen Experimenten scheint es gelungen. Probier das mal aus...

Die Zutaten (für 2 Portionen als Hauptgericht):

2 kleine oder eine große dunkle Aubergine
2 kleine oder eine große Tomate
1 Kugel Mozzarella
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Döschen Tomatenmark
1 Glas Weißwein
Olivenöl
Balsamico
Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Zucker, getrockneter Oregano, Kreuzkümmel

Die Zubereitung:

Wir reden hier über eine Sauce zu Spaghetti oder anderer passender Pasta. Und diese Sauce besteht aus drei Komponenten: Tomatensauce, gebackene Auberginenwürfel und Mozzarellafetzen. Du könntest einfach deinen Lieblings-Tomaten-Sugo nehmen oder die Sauce, die ich gleich beschreibe. Vorher aber dreht es sich um die Aubergine. Du schneidest die Frucht bzw. Früchte in gleichmäßige Würfel von etwa 1,5 cm Kantenlänge. Wirf die Würfel in eine ausreichend große Schüssel und gib eine gute Handvoll(!) Salz hinzu sowie ein paar Spritzer Zitronensaft. Vermisch das alles gut und lass es zugedeckt mindestens 30 Minuten und höchstens ca. 50 Minuten stehen. Das Salz zieht den Saft mit den Bitterstoffen aus der Aubergine, der Zitronensaft verhindert, dass das Fruchtfleisch braun wird.

In der Zwischenzeit bereitest du den Sugo. Bei mir geht das so: Zwiebel und Knoblauch fein

hacken und in der Pfanne in Olivenöl glasig anschwitzen. Tomatenmark dann kurz anrösten. Pfanneninhalt mit Weißwein ablöschen und einmal aufkochen lassen. Schonmal mit Salz und Pfeffer würzen. Tomate(n) würfeln und dazu geben. Leise vor sich hin köcheln lassen. Notfalls mit wenig heißem Wasser auffüllen. Zum Schluss mit einem Hauch Kreuzkümmel und getrocknetem Oregano abschmecken. Nach Geschmack kann ein wenig Balsamico rein; die Säure wird dann durch eine Prise Zucker ausbalanciert.

Heiz den Backofen auf 180° Umluft vor. Spül die Auberginenwürfel sorgfältig ab; es sollte kein Salz mehr anhaften. Leg ein Backblech mit Papier aus und verteil die Würfel darauf gleichmäßig. Beträufle die Sache mit reichlich Olivenöl. Die Dinger müssen nun im Ofen gut 25 bis 35 Minuten rösten. Etwa ab Minute 20 solltest du ab und an durchs Fenster gucken. Die Auberginenwürfel dürfen bräunen, aber natürlich nicht verbrennen. Sind sie fertig, werden sie in der Pfanne mit der Tomatensauce verheiratet. Sie sollten aber nur kurz zusammengerührt werden, damit die Würfel nicht matschen. Umfüllen in eine Schüssel und den in Fetzen gerissenen oder Würfel geschnittenen Mozzarella drüberstreuen.