



Xenia kocht

Eingelegte Auberginen 4 Personen als Salat/Beilage

Dieses Rezept habe ich vor unendlichen Jahren mal in einem Reisebericht gelesen. Ich bin mir nicht mehr sicher, ob es Thailand oder Indonesien war. Und im Ursprungsrezept war irgendwas fischiges (Fischsoße?) dabei.

Insgesamt klang es aber lecker und ich habe es abgeschrieben und dann zu Hause nachgebaut. Damals schon vegetarisch/vegan. Seitdem ist es ein gern genommener Exoten-Salat für Buffets. Immer dann, wenn alle anderen wieder mit Kartoffel- und Nudelsalat kommen und der Gastgeber sagt „irgendwas anderes halt“.

Schmeckte bisher jedem.

Es ist aufwendig zu machen – aber grundsätzlich sehr einfach. Die Zutaten für die Marinade habe ich immer zu Hause. In großen Kanistern. Weil wir oft damit kochen. Wer nicht oft asiatisch kocht: in Asia-Märkten gibt es das auch in ganz kleinen Flaschen! Ich kann aber gerade die Mushroom Soße sehr empfehlen. Diese Soße befriedigt in unserem Gaumen den sogenannten Umami Geschmack. Ein bisschen davon in braune Bratensoßen oder unter Ragouts – schmeckt „fleischig“ lecker.

Die typische indonesische süße Sojasoße Ketjap Manis ist auch ein Tausend-Sassa. Anders als die chinesischen oder japanischen Sojasoßen ist sie sehr dick, zähflüssig und klebrig. Ich verwende sie außer zum indonesisch kochen auch besonders gerne für Grillgemüse Marinanden. Süßkartoffeln mit etwas Knoblauch, Chinesischem 5 Spice Pulver, Ketjap Manis und Sesamöl im Ofen grillen – ein Gedicht.

Und von Stir Fry Soße ernährt sich mein Mann. Einfach im Wok verschiedene Gemüse und Tofu kurz anbraten, Stir Fry Soße drüber und fertig ist das Essen, das Männer glücklich macht.

Aber genug der Soßen – zurück zu den Auberginen! Ich habe bei mir um die Ecke einen richtig gut sortierten türkischen Supermarkt. Dort bekomme ich verschiedene Auberginen. Nicht nur verschieden farbige – auch verschieden in der Größe. Für dieses Rezept sind kleine, etwa 10 bis 15 cm lange, aber sehr schmale Auberginen ideal. Wenn man nur große, dicke bekommt – auch gut, aber diese muß man dann feiner aufschneiden.

Zutaten

- 8 lange, schmale Auberginen
- 8 Frühlingszwiebeln
- 3 mittelscharfe, rote Chilis ohne Kerne
- 4 EL Ketjap Manis
- 4 EL vegetarische Stir Fry Soße
- 4 EL Mushroom Soße





Xenia kocht

1. Die Auberginen der Länge nach vierteln. Wenn man nur dicke bekommt ggf. Sechsteln oder achteln.
2. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Auberginen-Viertel hinein geben und warten, bis das Wasser wieder sprudelnd aufkocht. Die Auberginen verändern ihre Farbe von weiß-fleischig zu glasig-gräulich. Sofort abgießen und gut abtropfen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Marinade herstellen. Alle Soßen abmessen. Die Chili entkernen und fein hacken, die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Beides in die Soßen geben.
4. Die Auberginen jetzt entweder auf dem Grill oder in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Sie sollen gut etwas Farbe bekommen. Noch heiß in die Marinade einlegen und gut durchziehen lassen.
5. Das Gericht wird kalt serviert. Einfach mit etwas Brot oder Reis.

