

## Rezeptvorschlag Oktober 2016

### Gefüllte Auberginenscheiben mit Walnuss-Soße (Gebratene Fledermäuse)

Ein wunderbarer Eye-Catcher, macht dieser aus Georgien stammende Antipasto enorm was her, ob als Vorspeise oder als Teil eines Buffets. Darüber hinaus schmecken die Auberginenscheiben einfach himmlisch - leicht rauchig vom Braten, kräftig nach Walnüssen und fruchtig süß durch die Granatapfelkerne. Dafür nimmt man den Aufwand der Zubereitung gern in Kauf!

Zutaten für einen großen Teller, 4-6 Personen:

500g Auberginen  
150g Bio-Walnüsse\* ohne Schale  
1 Zehe Knoblauch, fein gehackt  
1 Granatapfel (nur von September bis Februar)  
Salz\*  
Frisch gemahlener Pfeffer\*  
1 El Koriandersamen gemörsert, gemahlen etwa 1 Teel. \*  
1 TL Essig (Weißweinessig)  
Sonnenblumenöl zum Anbraten

#### Zubereitung:

Die Auberginen waschen, abtrocknen, vom grünen Stiel befreien und in 5mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben von beiden Seiten salzen und 1 Stunde stehen lassen.

Dann die Auberginen aus dem Salzwasser holen und in der Hand stark ausdrücken, so wie man einen Schwamm ausdrücken würde. Dieser Schritt ist sehr wichtig! Die Scheiben von beiden Seiten in einer Pfanne in 1cm Sonnenblumenöl bei mittlerer Hitze anbraten. So lange unter zweimaligem Wenden braten, bis sie deutlich gebräunt, aber nicht schwarz sind. Auf Küchenkrepp abkühlen lassen.

Während die Auberginenscheiben im Salzwasser liegen, die Walnusskerne fein mahlen, alternativ sehr fein hacken und noch etwas mörsern, sowie Knoblauch und Koriander vorbereiten. In einem Topf Walnüsse, Salz, Pfeffer, Koriander, Knoblauch, Essig dazu geben, rühren und mit kochendem Wasser aufgießen, so dass man eine geschmeidige Breimasse bekommt, dann noch etwa 5 Minuten sanft kochen lassen, dabei gelegentlich durchrühren. Abkühlen lassen. Die Kochzeit nicht unterschreiten, weil sie die Walnüsse von der Bitterkeit befreit und weich macht.

Den Granatapfel schälen und die Kerne herausbrechen. Austretenden Saft in die Soße einrühren. Die Hälfte der Kerne mit der fertigen, abgekühlten Soße vermischen. Gebratene Aubergine nehmen, die Hälfte der Seite mit der Gewürzmischung bestreichen und die Scheibe zusammenklappen. Auf einer Platte anrichten. Zum Schluss mit übrig gebliebenen Granatapfelkernen bestreuen. Außerhalb der Saison kann man sich mit etwas Grenadine-Sirup behelfen, der aber leicht zu süß ist.

#### Dazu schmecken:

Ein kräftiger, aber trockener Rotwein aus Argentinien, z.B. Malbec\*, oder ein sizilianischer Weißwein, z.B. Sicilia von Libera Terra\*



Viel Freude mit diesem Rezept wünscht Ihnen

Ihr Weltladen-ZeichenDerZeit Team!