

Auberginen und Kürbis

Bei diesem Gericht mit Auberginen und Kürbis kommen nicht nur Vegetarier auf ihre Kosten – die Rosinen geben einen süßsauren Geschmack.



Bild: Rynio, Jörn

Zutaten

2 kleine Auberginen
Salz
50 g Rosinen
3 Knoblauchzehen
1 Spalte Kürbis (ungeschält etwa 300 g)
6 EL Olivenöl
1 Döschen Safran (0,1 g)
1 TL Koriandersamen
4 EL Sherryessig
50 ml bestes Olivenöl
2 EL Sherryessig
je ½ TL Kreuzkümmel- und Anissamen

Zubereitung

1. Die Auberginen putzen, nach Belieben schälen und in 1½ cm dicke Scheiben schneiden. Salzen und 30 Min. Wasser ziehen lassen. Die Rosinen in einer Tasse mit lauwarmem Wasser bedeckt einweichen. Den Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Den Kürbis 4-5 Min. in Salzwasser kochen lassen. Herausheben und abtropfen lassen. Den Kürbis schälen und in etwa 1½ cm große Würfel schneiden. Die Auberginenscheiben abwaschen, mit Küchenpapier trockentupfen und ebenfalls in 1½ cm große Würfel schneiden.
3. In einer großen Pfanne 4 EL Öl erhitzen. Knoblauch, Auberginen- und Kürbiswürfel hinein geben und bei starker Hitze 3 Min. unter Rühren anbraten. Die Rosinen abgießen, a tropfen lassen und mit dem Safran und dem Koriander dazugeben. 3-4 Min. unter regelmäßigen Wenden weiterbraten.
4. Den Essig und das restliche Öl dazugeben, das Gemüse kräftig durchschwenken und bei schwacher Hitze noch 2 Min. ziehen lassen.
5. Inzwischen das Olivenöl für den Dip mit dem Essig verrühren, in ein Schälchen füllen und die Kreuzkümmel- und Anissamen darauf streuen. Das Gemüse lauwarm oder kalt mit dem Dip servieren. 5. Sofort warm servieren oder auch abkühlen lassen, in Häppchen aufschneiden und als Tapa zum Gläschen Sherry schmecken lassen.