

AUBERGINE (1)

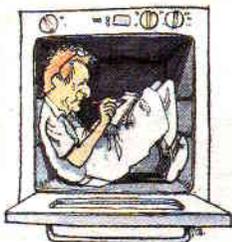
Zur Aubergine habe ich schon von jeher ein zwiespältiges Verhältnis. Ihr Aroma schien mir fad und die Konsistenz schlapp. Mit Gemüse wie Spargel, Artischocken oder frischen Erbsen lässt es sich leichter brillieren. Dann gab es aber immer auch Zeiten, in denen mich gerade diese kulinarische Unzugänglichkeit zu Experimenten reizte. Was ich allerdings immer noch nicht mag, sind die grillierten, halb rohen und ledrigen Auberginenscheiben, wie man sie ab und zu auf Antipasti-Buffets findet.

In der Spitzengastronomie habe ich die Auberginen nur einmal angetroffen, und zwar bei Gualtiero Marchesi, dem Mailänder Dreisternekoch, in Kombination mit Foie gras. Ich finde seine Aubergineninterpretation immer noch bestechend, vor allem optisch. Hier ein vereinfachtes Rezept ohne Foie gras.

AUBERGINENFLAN

Zutaten: Ca. 400 g Auberginen, Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 EL gehackter Basilikum, 1 EL geriebener Parmesan, 4 Eigelb.

Zubereitung: Sehr schwarze Auberginen mit dem Sparschäler schälen. Die Schalen in Wasser kurz weich kochen, sofort abkühlen, damit sie schwarz bleiben, und trocknen. Anschliessend klei-



ne runde Förmchen, sogenannte Timbals, mit den Schalen auskleiden und zwar mit der schwarzen Seite gegen Aussen, sodass die Förmchen vollständig bedeckt sind.

Das Auberginenfleisch in kleine Würfel schneiden, bei milder Hitze in Olivenöl weich dünsten, pürieren und mit Salz, Pfeffer, Basilikum und geriebenem Parmesan würzen. Pro Deziliter Püree zwei Eigelb darunter mischen. Diese Masse füllt man in die vorbereiteten Timbals, klappt die überstehenden Schalenstreifen darüber und stellt die Förmchen bei 95 Grad in den Ofen. Man kann sie auch in einem leicht siedenden Wasserbad auf dem Herd garen. Nach etwa einer Stunde sind die Flans fertig. Man löst sie aus den Timbals und kippt die pechschwarzen Berglein sorgfältig auf die Teller. Der optische Reiz lässt sich noch beträchtlich steigern, wenn man die Flans mit einer knallroten Tomaten- oder einer knallgelben Kürbissauce umgiesst. Dasselbe Rezept, hier berechnet für vier Personen, kann man übrigens auch in einer einzigen, grossen Form machen, was dann gestürzt wie eine Schokoladentorte aussieht.

In einer anderen Phase habe ich mit geschmorten Auberginen experimentiert. Der Ausgangspunkt ist immer derselbe.

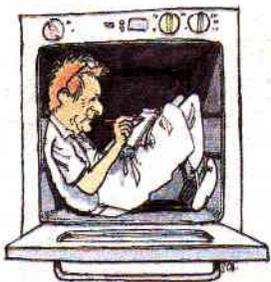
HIER KOCHT DER CHEF

AUBERGINEN (2)

Vor vierzehn Tagen habe ich hier geschrieben, ich hätte nur einmal in meinem Leben in einem Spitzenrestaurant Auberginen auf der Speisekarte gesehen. Der Zufall wollte es nun, dass ich inzwischen im Pariser L'Astrance auch Auberginen vorgesetzt bekommen habe. In Form eines kleinen, Würfelzucker-grossen Flans als Garnitur zu zwei 20-Rappen-grossen Lammkoteletts.

Vom L'Astrance habe ich vor etwa zwei Jahren in einer Kolumne enthusiastisch geschwärmt, und viele Leserinnen und Leser haben mich nach der Adresse gefragt. Deshalb möchte ich nach dem neuerlichen Besuch des Dreisternebistros auch über meine Riesenenttäuschung berichten: Von den etwa acht Gängen waren vier gleich wie vor zwei Jahren. Auch die anderen vier Gänge waren nicht sehr überzeugend. Dabei macht es sich die Küche recht einfach, indem sie nur ein einziges Menü anbietet, c'est à prendre ou à laisser (290 Euro kostet es, Wein inklusive).

Damit bestätigt sich für mich einmal mehr die Beobachtung, dass Spitzenrestaurants neben Tagesschwankungen eine langfristige Formkurve haben – wie Sportler. Für den interessierten Feinschmecker besteht die Herausforderung darin, ein Restaurant möglichst am Kulminationspunkt dieser Kurve zu besuchen. Dieser Punkt ist meist vor der ganz grossen Bekanntheit erreicht. Einmal be-



rühmt kann sich das Restaurant keine Fehler mehr erlauben, und deshalb ist verständlicherweise der ganze Betrieb und auch die Küche auf Sicherheit ausgerichtet. Nur die wirklich souveränen Köche riskieren auch als Stars immer Neues.

Doch zurück zur Aubergine. Vor zwei Wochen habe ich geschmorte Auberginen beschrieben und ein paar Ideen zur weiteren Verarbeitung gesprochen. Hier sind sie:

AUBERGINENKÜCHLEIN

Dieses Rezept stammt aus Italien, kommt sehr bieder daher, schmeckt aber köstlich. Man kann es als Vorspeise oder, vielleicht in Begleitung eines Risottos, auch als Hauptgericht zubereiten.

Zutaten: 600 g geschmortes Auberginenfleisch, 1 Bund Petersilie, 1 Knoblauchzehe, 1 Zweig Basilikum, alles fein gehackt. 3 EL Parmesan, 4 EL Paniermehl, 1 Ei, Salz, frisch gemahlener Pfeffer; zum Braten: Mehl und Olivenöl.

Zubereitung: Die Zutaten gut mischen und etwa 20 Minuten aufquellen lassen. Mit etwas Mehl 4 cm grosse Klösschen formen; sie müssen aussen trocken und innen feucht sein. Die Klösschen in viel Olivenöl und nicht zu heiss beidseitig anbraten. Im Ofen bei etwa 120 Grad bis zum Essen warm stellen.

Mit einem Ragout aus frischen Tomaten oder aus gedünsteten Kürbisstücken servieren.

GESCHMORTE AUBERGINEN

Zutaten: 4 Auberginen, Olivenöl, 2 Thymianzweige, 1 gehackter Knoblauch, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Man halbiert die Auberginen der Länge nach. Dann mischt man Olivenöl mit gehacktem Knoblauch, Salz, Thymian und etwas Rosmarin und reibt die Schnittflächen damit ein. Dazu braucht es ziemlich viel Öl, denn die Auberginen saugen es auf wie ein Schwamm. Die gewürzten Auberginenhälften legt man mit der Schnittfläche auf ein Backblech und schmort sie im Ofen bei etwa 150 Grad sehr weich.

Anschliessend lässt man sie leicht auskühlen und kratzt das Fruchtfleisch sorgfältig aus der Schale. Die Schalen hackt man mit dem Messer klein und gibt sie dem Fruchtfleisch bei. Noch ein Wort zum Öl: Man kann das sehr würzige Schmoröl unter das Fruchtfleisch mischen – wer weniger Fett essen möchte, giesst es weg und entfettet die Auberginenhälften zusätzlich mit Küchenpapier. Wer noch weniger Öl brauchen möchte, der kann die Auberginenhälften, bevor er sie mit dem Würzöl einreibt, in kochendem Wasser einmal aufkochen. Dabei saugen sie sich mit Wasser voll und dementsprechend mit weniger Öl. Natürlich ist dann auch ihr Aroma schwächer.

In zwei Wochen erzähle ich Ihnen, was man mit diesen geschmorten Auberginen alles anstellen kann.

Peter Brunner, Restaurant Kaiser's Reblaub.

Anregungen, Kritik und Fragen werden per E-Mail entgegengenommen: peter.brunner@kaisers-reblaub.ch

BABAGANUSCH

Diese libanesische Vorspeise ist für jede Mezze-tafel obligatorisch. Es gibt sie in den verschiedensten Variationen. Hier ein Grundrezept:

Zutaten: 300 g Auberginenpüree, 1 gehackte Knoblauchzehe, 1 EL Zitronensaft, 1 KL gehackte Pfefferminze, Salz, Pfeffer, 1 EL gutes Olivenöl.

Zubereitung: Alle Zutaten sorgfältig mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Oftmals wird zusätzlich 1 EL Tahina (Sesampaste) beigefügt, was dem Gericht eine apart nussige Note gibt.

AUBERGINENSUPPE

Suppen gelten als bieder und wenig kreativ, und doch lieben die meisten Menschen Suppen. Die Auberginensuppe ist eine ideale Vorspeise für viele Gäste, wenn man wenig Vorbereitungszeit zur Verfügung hat.

Zutaten: 1 fein gehackte Zwiebel, ca. 300 g Auberginenpüree, 1 Liter Rinds- oder Gemüsebouillon nach persönlicher Präferenz, 2 EL gehackter Basilikum, Olivenöl, fein aufgeschnittenes dunkles Brot.

Zubereitung: Das möglichst fein geschnittene Brot leicht mit Olivenöl einpinseln und im Ofen bei etwa 120 Grad trocknen.

Die Zwiebel in etwas Olivenöl dünsten, nach zwei Minuten das Auberginenpüree mitdünsten. Die Bouillon dazugeben und fünf Minuten kochen. Abschmecken, durch ein Sieb giessen und mit dem Basilikum bestreuen. Die gewärmten Brotscheiben dazu servieren.

Peter Brunner, Restaurant Kaiser's Reblaub.

Anregungen, Kritik und Fragen werden per E-Mail entgegengenommen: peter.brunner@kaisers-reblaub.ch