

Geröstetes Auberginensüppchen



Zubereitung

Für 4–6 Personen

Auberginen hatten es schwer, bei uns Fuss zu fassen. Vielleicht, weil sie sich als eines der wenigen Gemüse nicht zum Rohverzehr eignen, zumindest die bei uns erhältlichen violett-schwarzen Früchte, die nicht ganz ausgereift sind und deshalb ungekocht – wie die Kartoffeln – Solanin enthalten. Doch es gibt viele mediterrane Rezepte mit Auberginen, die zeigen, dass die äusserlich attraktive Frucht auch ein wandelbares Inneres besitzt. Wir servieren sie dieses Mal als Suppe – bestimmt auch eine überraschende Variante!

1 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

2 Die Auberginen rundum mit einer Gabel einstechen. Mit Olivenöl (1) bestreichen und in eine feuerfeste Form legen.

3 Die Auberginen im 200 Grad heissen Ofen auf der mittleren Rille etwa 30 Minuten backen, bis sie schön weich sind; dabei 2- bis 3-mal wenden.

4 Inzwischen die Frühlingszwiebeln rüsten und etwa 5 cm Grün an den Knollen belassen. Restliches schönes Grün beiseitestellen. Die Frühlingszwiebeln hacken. Die Knoblauchzehen schälen und ebenfalls hacken. Den Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen, in Streifen und diese in Würfelchen schneiden.

5 In einer mittleren Pfanne das Olivenöl (2) erhitzen. Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Peperoncino darin 3–4 Minuten andünsten. Noilly Prat oder Portwein dazugießen und kurz einkochen lassen.

Zutaten

3 Auberginen, mittelgross, insgesamt etwa 600 g

1 Esslöffel Olivenöl, (1)

1 Bund Frühlingszwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 Peperoncino

2 Esslöffel Olivenöl, (2)

1 dl Noilly Prat, ersatzweise weisser Portwein

8 dl Gemüsebouillon

2 Esslöffel Mandelblättchen

0.5 Zitrone, Saft

100 g Crème fraîche

Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Dann die Gemüsebouillon beifügen und alles 5 Minuten kochen lassen. Beiseitestellen.

6 Das beiseitegestellte Frühlingszwiebelgrün in sehr feine Röllchen schneiden. In einer Pfanne ohne Fettzugabe die Mandelblättchen leicht rösten. Beides beiseitestellen.

7 Die Auberginen aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen. Dann der Länge nach halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel auslösen. In die Bouillon geben. Den Zitronensaft beifügen und die Suppe nochmals 10 Minuten kochen lassen. Die Crème fraîche beifügen und die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Wenn nötig mit etwas Bouillon verdünnen und mit Salz, Pfeffer sowie wenn nötig noch etwas Zitronensaft abschmecken.

8 Die Suppe in vorgewärmten tiefen Tellern oder Tassen anrichten und mit dem Frühlingszwiebelgrün sowie den Mandelblättchen bestreuen. Sofort servieren.