

Ressortgericht Vertrieb

Zutaten für 4 Personen

Zutaten Auberginen:

2 mittelgroße Auberginen
Etwas Olivenöl
Salz & Pfeffer
WIBERG - Cajungewürz

Zutaten Tomaten-Reis-Beet:

500 g Reis, gekocht
10 g Ingwerwürfel
70 g Zwiebelwürfel
50 g Olivenöl
4 mittelgroße Tomaten
70 g getrocknete Tomaten, in feine Streifen
Salz & Pfeffer
Agavendicksaft

Zutaten Zitronen-Raita:

150 g 10 % Joghurt
Paar Tropfen WIBERG-Zitrusöl
10 g Salzzitrone, in feinen Würfel
½ TL Kreuzkümmel, fein gehackt
Salz & Pfeffer
Paar Stengel frischen Thymian

Trüffelspäne und frische Chiliringe als Garnitur

Zubereitung

Zubereitung Zitronen-Raita:

Den Joghurt mit Zitrusöl, Salzzitrone, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Beim Thymian die Blätter abzupfen und unter das Raita rühren.

Zubereitung Tomaten-Reis:

Die Tomaten kurz blanchieren, die Haut abziehen, Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Zwiebel und Ingwer in Olivenöl in der Pfanne hell anschwitzen. Danach den gekochten Reis zugeben und mit etwas Wasser (damit der Reis nicht austrocknet oder anbrennt) erhitzen. Die Tomatenwürfel und getrockneten Tomaten unterheben. Zuletzt mit Salz, Pfeffer und Agavendicksaft abschmecken.

Zubereitung gegrillte Aubergine:

Die Aubergine in acht Scheiben schneiden, mit dem Olivenöl dünn bestreichen und mit den Gewürzen würzen. Die Auberginenscheiben am besten mit einem Kontaktgrill grillen, bis sie eine schöne Farbe haben und gegart sind.

Anrichten:

Den Tomatenreis auf den Teller geben und die Auberginenscheiben darauf platzieren. Das Raita an die Seite geben und mit Trüffelspänen und Chiliringen auf der Aubergine garnieren.



Gegrillte und gesalzene Aubergine auf Tomaten-Reis-Beet mit Ingwer-Chili-Note und Trüffelspänen

