

Auberginen-Ingwer-Salat

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Vorspeise
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

2	mittelgroße Auberginen	3 EL	brauner Rohrohrzucker
3 EL	Meersalz	4 EL	helle Sojasauce
	Für die Sauce:	4 EL	Sherry-Essig
1	Stück frischer Ingwer	2 EL	geröstetes Sesamöl
3	Knoblauchzehen	6 EL	Olivenöl
2-3	Schalotten	1	Lauchzwiebel
1-2	rote Chilischoten		

Zubereitung:

Auberginen schälen und längs in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben längs in etwa 1,5 cm dicke Streifen schneiden. Eine Platte mit Salz bestreuen, Streifen darauf legen und von der anderen Seite ebenfalls salzen. Etwa 10 Minuten stehen lassen. Für die Sauce: Ingwer schälen und fein hacken. Knoblauch und Schalotten abziehen und fein hacken. Chilischoten abspülen, längs aufschneiden, entkernen und fein würfeln (mit Küchenhandschuhen arbeiten). Zucker, Sojasauce, Essig, Sesamöl, Ingwer, Knoblauch, Schalotten und Chili in einem kleinen Topf mischen und aufkochen. Etwa 2 Minuten einkochen lassen, von der Kochstelle nehmen, das Olivenöl unterrühren und abkühlen lassen. Auberginenstreifen abspülen, mit Küchentuch trocken tupfen und in den gelochten Einsatz legen. Die Auberginenstreifen etwa 8 –12 Minuten bei 100° C dämpfen, bis diese gar sind. Herausnehmen und zum Abtropfen den gelochten Einsatz in den ungelochten stellen. Auberginen etwas abkühlen lassen und mit der Sauce beträufeln. Auberginen auf Tellern oder einer Platte verteilen. Lauchzwiebel putzen, abspülen, in Streifen schneiden und auf den Auberginen anrichten. Mit Pfeffer bestreuen und servieren. Tipp: Der Salat schmeckt als Vorspeise oder Beilage zu Fleisch und Fisch.