

DAS NICHT IMMER GLEICHE GEMÜSE

Ein Rezept von Nenad Mlinarevic

Zutaten Gemüse:

2 Auberginen

2 l Wasser

200 g Salz

Zubereitung Gemüse:

Salz in 5 dl erwärmtem Wasser auflösen. Restliches Wasser dazu geben. Auberginen schälen, halbieren und 1 Stunde darin einlegen.

Zutaten Teriyakisauce:

15 g frischer Ingwer

35 g Zitronengras

2 dl Gemüsebrühe

200 g Sojasauce

300 g Zucker

200 g Waldhonig

Zubereitung Teriyakisauce:

Zitronengras und Ingwer zerdrücken. Mit Gemüsebrühe, Sojasauce, Zucker und Honig in einen Topf geben. Aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Durch ein feines Sieb giessen. Kalt stellen.

Auberginen sous vide:

Auberginen mit der Teriyakisauce vakuumieren und bei 85 Grad ca. 35 Minuten garen.

Zutaten Ingwer-Lauch-Vinaigrette:

65 g Frühlauch
20 g Ingwer-Brunoise
50 g Olivenöl
50 g Sojasauce
25 g Limettensaft
20 g Reisessig
15 g Koriander

Zubereitung Ingwer-Lauch-Vinaigrette:

Frühlauch und Ingwer fein schneiden, Koriander grob schneiden, mit den restlichen Zutaten mischen. Kühl lagern.

Zutaten Miso-Hollandaise:

120 g Vollei
65 g Eigelb
250 g Rapsöl
30 g Misopaste
10 g Limettensaft
Eine Prise Pfeffer

Zubereitung Miso-Hollandaise:

Alles gut mixen. In eine Kisag-Flasche füllen, mit CO2-Patrone versetzen und bei ca. 55 Grad warm stellen.

Fertigstellung:

Auberginen scharf anbraten, mit der Teriyakisauce glasieren, auftranchieren und mit der Vinaigrette beträufeln. Miso-Hollandaise darüber geben oder separat reichen.

Hungrig auf mehr? Entdecken Sie weitere Rezepte von Nenad Mlinarevic unter www.miele.ch/leaterature. Guten Appetit!