AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	60 Min.	ganzjährig	Japan

MISODRESSING

AUBERGINENKAVIAR-STREIFEN AN MISODRESSING

Rezept: Ferran Adrià. Das Familien Essen. Edel 2011 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das Innere der gebackenen Auberginen ähnelt Kaviar. Misodressing mit vegetalem Dashi ergibt ein veganes Gericht.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Auberginen, mittelgrosse	1 TL	Rote Misopaste
4 EL	Sesamsamen	4 TL	Sojasauce
1 dl	Wasser	2 TL	Geröstetes Sesamöl
4 TL	Dashipulver	4 EL	Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200° C vorheizen. Die Auberginen auf ein Backblech legen und 45 Min. backen. Auf handwarm abkühlen lassen und Haut abziehen.
2. Inzwischen Sesam in einer Pfanne unter Rühren 5 Min. sanft goldbraun rösten.
3. Wasser, Dashipulver, Misopaste, Sojasauce und die beiden Öle in einen Messbecher geben und mit einem Stabmixer leicht eindicken.
4. Die abgekühlten Auberginen in 1 cm breite Streifen schneiden, in eine Servierform geben und mit dem Misodressing überziehen. Unmittelbar vor dem Servieren mit den gerösteten Sesamsamen bestreuen.

TIPP: Miso wird aus fermentiertem Soja hergestellt. Dashi ist die traditionelle japanische Bouillon aus Kombu-Algen und Katsuo-bushi, getrocknete Fischflocken, allenfalls ersetzbar durch zusätzliches Soja und wenig Fischsauce.