

RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Auberginenpüree

Zutaten für 4 Personen:	
2 Aubergine	Salz, Pfeffer
Olivenöl	1 Teelöffel Honig
100 ml Gemüsebrühe	Zitronensaft
1 Lorbeerblatt	1 kl. Bund Koriander

Zubereitung:

putzen Sie 2 Auberginen und halbieren die längs.

Einen guten Schuss Olivenöl in eine große Pfanne geben und die Auberginen auf der Schnittfläche hellbraun braten.

Jetzt etwas Brühe und ein Lorbeerblatt dazugeben, Deckel drauf und 10 Minuten dünsten.

Danach gießen Sie die Flüssigkeit ab und braten die Auberginen noch 2-3 Minuten bei offenem Deckel trocken und danach abkühlen lassen.

Jetzt aus den Auberginehälften das Fruchtfleisch in eine Schüssel löffeln, würzen Sie mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, einem guten Schuss Zitronensaft und einem Teelöffel Honig. Mixstab rein und ganz fein pürieren.

Auberginenpüree mit Baguette servieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer