

Vorspeise

Aubergine mit Paprika und Granatapfel (Basilikum x Oregano)

Zutaten:

500 g Mini Aubergine Art.Nr.: 52220

0.1 Bund Zitronenthymian

2 St. Knoblauchzehen

0.4 Bund Basilikum

120 ml Pflanzenöl

100 g Kichererbsenmehl

60 ml Olivenöl

0.2 Bund Oregano

0.5 Sch. Kichererbsen

50 g Sesampaste Art.Nr.: 275124

0.6 St. Limette

0.8 St. Paprika, rot

15 g Kapern

80 g Salzzitronen

0.4 St. Granatapfel

Balsamico, hell

Fleur de Sel

Paprikapulver, edelsüß

Kreuzkümmel, gemahlen

Korianderpulver

Salz

Pfeffer

Zucker

Zubereitung:

Für das Basilikum Öl, die Blätter von 0,4 BD Basilikum abzupfen, 2-3 Stängel zum Dekorieren aufheben. 120ml Pflanzenöl mit den Basilikumblättern, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einem Mixer sehr fein mixen. Das Öl am besten 24 Std. ziehen lassen und am nächsten Tag durch ein feines Sieb mit Küchentrepp passieren. Für die Aubergine, diese längs halbieren und auf der Fleischseite kreuzweise einschneiden. Mit etwas Olivenöl, Zitronenthymian, einer kleingeschnittenen Knoblauchzehe und etwas Salz in einem Vakuumbbeutel vakuumieren.

Anschließend 45-60 Minuten bei 75°C dampfgaren. Die Auberginen nach dem Garen aus dem Kochbeutel nehmen. Zum Anrichten in einer heißen Pfanne mit Olivenöl kross rösten. Für die Kichererbsenchips, aus 100g Kichererbsenmehl mit 50ml Wasser, 15ml Olivenöl, Salz einen dünnen Teig herstellen. Diesen dünn auf einer Backmatte austreichen und mit Paprika edelsüß und etwas gehacktem Oregano bestreuen. Bei 180°C Umluft etwa 15-20 Minuten knusprig backen. Für das Paprikaragout, die rote Paprika in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Den Granatapfel entkernen und mit den Kapern und den restlichen Kichererbsen zu den Paprika hinzugeben. Die Salzzitrone in feine Würfel schneiden und mit in die Schüssel geben. Mit 10ml hellem Balsamico und 10ml Olivenöl marinieren. Vorsichtig mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas gehacktem Oregano abschmecken. Für den Humus, die abgetropften Kichererbsen mit einer Knoblauchzehe, 50g Sesampaste, 30ml Olivenöl und Saft- sowie Abrieb von der Limette fein

pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Paprika edelsüß, Cumin und Koriander abschmecken. Zum Anrichten alle Komponenten gleichmäßig auf die Teller arrangieren, mit kleinen Basilikumblättern dekorieren und mit Fleur de Sel abrunden.