

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. Juli 2024 ▪  
Vegetarische Küche mit Nelson Müller



Harald Bauer

**Geschmorte Honig-Miso-Aubergine mit Wassermelonen-Tomaten-Salat**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Aubergine:**

- 2 mittelgroße Auberginen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Knolle Ingwer
- 4 EL helle Misopaste
- 2 EL flüssiger Honig
- 50 ml Sojasauce
- 1 EL geröstetes Sesamöl

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Aubergine der Länge nach halbieren und das Fleisch rautenförmig einritzen. Vorsicht, nicht die Haut verletzen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und Aubergine mit der Schnittseite nach oben auf das Blech legen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Miso mit Honig, Sojasauce, Sesamöl, Ingwer, Knoblauch und 2-3 EL Wasser zu einer geschmeidigen Sauce rühren. Auberginenfleisch mit der Paste bestreichen. Im vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten rösten lassen, bis die Aubergine goldbraun und weich sind.

**Für den Salat:**

- 500 g Ochsenherztomaten oder Fleischtomaten
- ½ mittelgroße Wassermelone
- 1 EL sehr guter Tomatenessig
- 1-2 TL flüssiger Honig
- 1 Bund Basilikum
- 1 TL Kubeben-Pfeffer
- 1 TL Tellicherry-Pfeffer
- 1 TL Langpfeffer
- 4 EL Olivenöl, extra vergine
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten im kochenden Wasser kurz blanchieren, danach kalt abschrecken und Haut abziehen. Mit der Melone gemeinsam in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Basilikumblätter in feine Streifen schneiden und zugeben.

Zutaten zur Vinaigrette verrühren und über den Salat träufeln. Die drei Pfeffersorten in einem Mörser fein mahlen. Salat damit würzen. 20 Minuten ziehen lassen.

**Für die Garnitur:**

- 1 EL heller Sesam
- 1 EL dunkler Sesam
- 2 Zweige glatte Petersilie

Sesam in einer Pfanne leicht anrösten. Petersilie fein hacken. Beides als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.