

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Juli 2024** ▪  
**Vorspeise mit Mario Kotaska**



**Daniel Burghart**

**Mit Soja und Honig karamellierte Aubergine mit Mandelschaum und Karottenpüree**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Aubergine:**

1 ½ Auberginen  
 1 Zitrone, Abrieb  
 125 g Honig  
 25 ml Sojasauce  
 1 EL getrockneter Lavendel  
 Fleur de Sel, zum Würzen  
 Olivenöl, zum Marinieren

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Auberginen schälen und in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden. Auberginenscheiben mit Olivenöl einpinseln und mit etwas Salz, Zitronenabrieb und getrocknetem Lavendel bestreuen. In Alufolie wickeln und im Ofen 12 Minuten garen, danach zur Seite stellen.

In einem mittleren Topf den Honig mit der Sojasauce verrühren und bei geringer Hitze reduzieren lassen. Auberginenscheiben in der Sojasauce karamellisieren lassen, bis sie eine dunkle Farbe angenommen haben.

**Für den Schaum:**

50 ml Mandelmilch/Mandeldrink  
 ½ TL Sojalecithin

Mandelmilch in einem Topf aufkochen, etwas abkühlen lassen, das Sojalecithin hinzugeben und mit einem Stabmixer zu einem feinen Schaum mixen.

**Für das Püree:**

250 g Karotten  
 50 ml Sahne  
 20 g Butter  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten schälen, grob in Stücke zerkleinern und in einem Topf mit Wasser garen. Abgießen und Sahne dazugeben, dann alles durchmischen, bis ein feines Püree entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Wer es gerne feiner möchte, kann das Püree noch passieren und mit etwas Butter aufmontieren.

**Für die Garnitur:**

4 EL blanchierte Mandelblättchen  
 ½ Bund Schnittlauch  
 Olivenöl, zum Marinieren

Schnittlauch fein schneiden und in einer Schale mit Mandelblättchen und Olivenöl marinieren.

Honig-Soja-„Lack“ auf Teller streichen. Einen großen Esslöffel des Karottenpürees daraufgeben, mit dem Löffel eine „Träne“ ziehen und eine karamellierte Aubergine daraufsetzen. Auf die Aubergine etwas von dem Mandelschaum geben und mit Mandelplättchen garniert servieren.