

Auberginen-Tatar mit Miso by Astrid Kuth

Die Rehabilitation der Aubergine. Ein köstliches Auberginen-Tatar mit Miso und Sesam-Aioli. Eine köstliche japanische Vorspeise oder Beilage - serviert von der „Stadtköchin“ Astrid Kuth: Auberginen-Tatar „Nasu Dengaku“.

Vorbereitung 20 Min. · Kochzeit 35 Min. · Gesamtzeit 55 Min. · 4 Portionen

Zutaten

3 große Auberginen
2 EL Mirin
2 EL rote Misopaste
2 EL brauner Zucker
etwas geriebener Ingwer
ein Schuss Reisessig
ein Schuss Sojasauce

außerdem:

etwas Mayonnaise
etwas Sesamöl
Sesam (geröstet)

Zubereitung

1. Stecht 3 große Auberginen rundum mit einer Gabel ein, gebt sie auf ein Backblech und lasst sie für mindestens 35 Minuten bei 170°C im Ofen garen. Das Fruchtfleisch muss (!) ganz (!) gar (!) sein.
 2. Deckt die Auberginen anschließend mit einem Küchentuch ab und lasst sie abkühlen.
 3. Verrührt 2 EL Mirin, 2 EL rote Misopaste, 2 EL braunen Zucker, etwas geriebenen Ingwer, einen Schuss Reisessig und einen Schuss Sojasauce miteinander.
 4. Zieht die Haut der Auberginen ab und schneidet das Fruchtfleisch in gleichmäßige Würfel.
 5. Rührt das Miso-Dressing unter und schmeckt alles nochmal gründlich ab.
 6. Richtet das Tatar in einem Anrichte-Ring auf dem Teller an.
 7. Verrührt etwas Mayonnaise mit Sesamöl und gebt das Ganze als Tupfen auf das Tatar.
 8. Streut ein wenig gerösteten Sesam darüber und serviert Salat dazu.
-