Marinierte Mini-Auberginen mit Parmesan

Mediterrane Vorspeisen dieser Art kann man in vielerlei Variationen von der türkischen bis zur portugiesischen Küche antreffen. Meine Version: Kleine Auberginen werden in, mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch aromatisiertem, Olivenöl leicht angebraten. Angerichtet werden sie lauwarm oder ausgekühlt, aber niemals direkt aus dem Kühlschrank. Dazu kommen feingewürfelte und mit einem feinen Essig marinierte Tomaten und Oliven. Zum Schluss wird rezenter Hartkäse darüber gehobelt - da steckt viel südländicher Charme drin.

Zutaten (2 Vorspeisen)

3	Mini-Auberginen
3	Knoblauchzehen
1	kleiner Zweig Rosmarin
2	Zweige Thymian
1	Piccadilly-Tomate
6-7	grüne Oliven
3El	Olivenöl
1El	weisser Balsamicoessig
	Salz und Pfeffer
	Parmesan am Stück

Zubereitung

Auberginen längs halbieren und die Schnittfläche mit Salz bestreuen. Etwa 20 Minuten ziehen lassen. Das entzieht der Aubergine Wasser und macht sie etwas weicher. Sie saugt dadurch beim Braten weniger Öl auf.

Tomate vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Oliven entsteinen und in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben, leicht salzen und pfeffern. Balsamico zugeben, vermischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Knoblauchzehen schälen und längs in Scheiben schneiden.

Olivenöl in eine kalte Bratpfanne geben. Knoblauch, Rosmarin- und Thymianzweige zugeben. Pfanne langsam erhitzen und die Gewürze 20 Minuten ganz leicht brutzeln lassen. Kräuter und Knoblauch mit einer Gabel leicht ausdrücken und aus der Pfanne nehmen, darauf achten, dass das aromatisierte Öl in der Pfanne zurückbleibt.

Auberginen mit Haushaltpapier trockentupfen und im aromatisierten Olivenöl zuerst auf der Schnittseite ca. 5 Minuten braten, wenden und weitere 5 Minuten braten. Etwas auskühlen lassen.

Ein Teller mit den Tomaten- und Olivenwürfelchen bestreuen. Auberginen darauflegen und leicht pfeffern. Nochmals wenig Tomaten- und Olivenwürfelchen darüber streuen. Mit dem Sparschäler ein paar Parmesanspäne abhobeln und darüber verteilen.

Aubergine salzen