



Auberginen-Mousse mit getoastetem Brot

Die Aubergine wird aufgeschnitten und mit Salz bestreut, das entzieht ihr etwas Flüssigkeit und macht sie weicher, sie saugt danach beim Schmoren im Ofen auch weniger Öl auf. Nach dem Schmoren der Aubergine wird das Fruchtfleisch ausgeschabt und zusammen mit Schalotte, Knoblauch und Thymian gedünstet, das gibt eine wohlschmeckende Masse, die mit etwas geraspelter Zitronenschale und Pate di pomodori secci noch besser wird.

Die Auberginen-Mousse gibt zusammen mit Toastbrot eine perfekte Vorspeise, aber auch als unkonventionelle Beilage zu einem Hauptgericht setzt sie einen feinen Akzent. Lauwarm serviert schmeckt die Mousse am Besten.

Zutaten (1-2 Vorspeisen)

- 1/2 Aubergine, ca. 300g
- 1 Schalotte
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 2 Zweige frischer Thymian
- 1Tl Pate di Pomodoro secci
- 1Tl abgeriebene Zitronenschale
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung

Ofen auf 180° vorheizen.

Aubergine halbieren, Schnittfläche kreuzweise ca. 1-2cm tief einschneiden und mit Salz bestreuen. 30 Minuten ziehen lassen. Ausgetretener Saft mit Küchenpapier abtupfen. Eine Gratinform mit nicht zu knapp Olivenöl ausstreichen und die Aubergine mit der Schnittfläche nach unten darauf legen. Im Ofen ca. 40 Minuten überbacken bis sich die

Schale mit leichtem Fingerdruck eindrücken lässt.

Aus dem Ofen nehmen, halbieren und etwas auskühlen lassen. Fruchtfleisch aus der Schale schaben und grob hacken.

Schalotte und Knoblauch fein hacken. Thymianblättchen von den Zweigen abfieseln. Zusammen in wenig Olivenöl andünsten. Aubergine, Zitronenschale und Pate di Pomodori zugeben, vermischen und 10 bis 15 Minuten dünsten, damit die Masse etwas trockener wird. Mit Salz (wenig) und Pfeffer abschmecken.

Mit zwei Löffeln "Nuggets" abstechen und formen. Noch warm zusammen mit getoastetem Brot anrichten.







