



Kichererbsen-Rüebli-Curry auf gebratener Aubergine

Die eher milden Kichererbsen lassen sich gut mit kräftigen Gewürzen wie Curry und frischem Ingwer kombinieren und sie passen auch gut zu Gemüsen wie Rüebli und Aubergine. Daraus könnte man einen guten Eintopf kochen, doch etwas raffinierter ist es, die mit Knoblauch marinierten Auberginen separat zu braten und das Kichererbsen-Rüebli-Curry darauf anzurichten. Es ist zwar ein einfaches Gericht, es braucht aber Vorbereitung und gut 1 1/2 Stunden zum Schmoren.

Die marinierten und gebratenen Auberginen passen natürlich auch sehr gut zu einem Antipasto. Sie schmecken auch kalt ausgezeichnet.

Zutaten (2 Portionen)

250g	Aubergine
3-4	kleine Knoblauchzehen
1Tl	Kräutersalz
1dl	Olivenöl
100g	Kichererbsen getrocknet
150g	Rüebli
1	Zwiebel
1,5Tl	Curry mild
1/2	Piment d'Espelette
2cm	frischer Ingwer
1dl	Sauerrahm
1dl	Gemüsebouillon
	Olivenöl

Zubereitung

Kichererbsen mindestens 12 Stunden in kaltem Wasser einweichen.

Knoblauchzehen zum Olivenöl pressen und mit Kräutersalz würzen.

Auberginen in ca. 1.5 dicke Scheiben schneiden und auf einem Teller auslegen, mit dem gewürzten Olivenöl begiessen, ein paar mal wenden, damit die Marinade gut verteilt ist. Die Marinade ist reichlich bemessen, doch das braucht's, denn die Auberginen sind wie Schwämme und saugen die Marinade geradezu auf. 1-2 Stunden ziehen lassen.

Kichererbsen in frischem, kaltem Wasser aufsetzen und zum kochen bringen. 1 Stunde köcheln lassen. In ein Sieb abgiessen und kurz mit kaltem Wasser die Trübstoffe abspülen.

Zwiebel und Ingwer fein hacken und in Olivenöl ca. 2-3 Minuten andünsten. Curry zugeben und ca 1 Minute mitdünsten. Gemüsebouillon dazugiessen, mit Piment d'Espelette würzen und die Kichererbsen zugeben. Zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen.

Rüebli schälen, längs halbieren und in grobe Stücke schneiden. Zu den Kichererbsen geben und ca. weitere 20 Minuten zugedeckt mitkochen (bis sie weich sind).

Sauerrahm zugeben und leicht einköcheln lassen (ohne Deckel), bis die Sauce etwas eindickt.

Eine Bratpfanne mit Olivenöl ausstreichen und mässig erhitzen. Sobald das Kichererbsen-Rüebli-Curry fast fertig ist, die marinierten Auberginen-Scheiben auf jeder Seite ca. 3-4 Minuten braten.

Die gebratenen Auberginen-Scheiben auf Teller legen und das Kichererbsen-Curry darauf verteilen.





