



Baba Ghanoush - Bruschetta mit Auberginencreme

Die Heimat des Baba Ghanoush liegt in den arabischen Ländern des nahen Ostens, das Gericht hat, mit unterschiedlichen Rezepturen, auch einen festen Platz in der nordafrikanischen bis hin zur indischen Küche. Ein zweiter geläufiger Name ist, je nach Region, auch Mutabbal. Zum Teil existieren beide Namen nebeneinander, wobei die Zuordnung von Rezept und Namen nicht überall einheitlich ist. Die Grundzutaten sind neben Aubergine Sesam, Olivenöl, Zitronensaft und Knoblauch. Das bescheidene Gericht kann fast beliebig mit weiteren Zutaten und Gewürzen ergänzt werden: Z.B. mit Oliven, getrockneten oder frischen Tomaten, Harissa und Nana-Minze.

Richtiges Baba Ghanousch wird aus Auberginen zubereitet die über dem Holzkohlefeuer geröstet werden, der Rauch ist ein wichtiges Aroma. Behelfsmässig können die Auberginen auch im Ofen geröstet werden bis die Haut leicht verbrannt ist, so gelangen immerhin gute Röstaromen in das Gericht.

Gegessen wird Baba Ghanoush einfach als Dip mit Brot oder Gemüse oder auf geröstetem Brot angerichtet wie die italienischen Crostini. Auch als Beilage zu Grilladen macht es sich sehr gut.

Ich habe drei Crostini-Versionen zubereitet: Mit Tomate, mit Oliven und eine pikante Version mit Nana-Minze und Harissa.

Zutaten (6 bis 8 Stück)

2	Auberginen ca. 500g
1El	Sesam
4	Knoblauchzehen
1Tl	Zitronensaft
1Tl	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

6-7 Oliven, grüne und schwarze gemischt
5-6 getrocknete und eingelegte Tomaten
1 Piccadilly-Tomate
1El getrocknete Nana-Minze, zerbröseln
1/3TL Harissa

1/2 Baguette
20g Tafelbutter

<i>Die Nana- oder marokkanische Minze ist deutlich milder als die hiesige Pfefferminze, sie enthält fast kein Menthol und harmonisiert als Gewürz deutlich besser mit anderen Zutaten als die scharfe Pfefferminze.</i>

Zubereitung

Ofen auf 220° vorheizen.

Stilansätze von den Auberginen wegschneiden. Die Frucht mit einem spitzen Messer ringsum in Abständen von ca. 2cm einstechen. Mit wenig Olivenöl einpinseln, auf ein Backblech legen, ungeschälte Knoblauchzehen dazulegen und im Ofen ca. 50 Minuten rösten. Knoblauch nach 25 Minuten herausnehmen, gleichzeitig die Auberginen wenden. Wenn die Auberginen weich sind und kräftige Röstspuren zeigen, aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Sesam im Mörser gut zerstoßen.

Oliven, getrocknete und frische Tomate getrennt voneinander klein schneiden. Bei den frischen Tomaten die Kerne vorab entfernen (so ungefähr). Nana-Minze zwischen den Fingern zerbröseln.

Ausgekühlte Auberginen längs aufschneiden. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauschaben und in ein hohes Gefäß geben. Knoblauch schälen und mit einem flachen Messer ausquetschen, zur Aubergine geben. Zitronensaft und Olivenöl zugeben. Mit dem Stabmixer pürieren.

Paste in eine Schüssel geben, zerstoßener Sesam zugeben, vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auberginenpaste in 3 Schalen verteilen:

In der ersten Schale Paste mit den gehackten Oliven vermischen.

In der zweiten Schale Paste mit den getrockneten Tomaten vermischen.

In der dritten Schale Paste mit der Nana-Minze und Harissa vermischen.

Alle drei Mischungen 1/2 Stunde ziehen lassen.

Ofen auf 180° aufheizen.

Baguette schräg zu 6 Schnitten schneiden und mit Butter bestreichen. Im Ofen bei 180° leicht anrösten (ca. 15 Minuten). Etwas auskühlen lassen.

Toasts mit den Pasten bestreichen und entsprechend mit frischer Tomate, Olivenhälften und etwas Nana-Minze garnieren.









Baba ghanoush: Mit getrockneten Tomaten, Oliven, Harissa und Minze (v.l.n.r.)



