# Caramelisierte Aubergine mit Spiegelei

Beim Braten in Öl oder Fett saugen sich Auberginen mit Fettstoff geradezu voll. Eine Alternative dazu ist das Anbraten mit Topinabursaft. Er ist von sirupartiger Konsistenz und enthält einen guten Anteil an Zucker. Ich habe die Auberinenscheiben mit Kräutersalz gewürzt und mit reichlich Topinambursaft eingepinselt um sie bei eher tiefer Temperatur in der Eisenpfanne langsam zu braten. Das hat bestens geklappt. Der Topinambursaft zeigte nach dem Braten ein leicht eigenwilliges und feinbitteres Aroma, das sehr gut mit dem separat, im Butter gebratenen Spielgelei passte.

Den Tipp dazu habe ich von Severin Kuehn, er bietet an seinem Stand am Robenhauser Dorfmarkt biologische Spezialitäten an, unter anderem Gewürze, Getreideprodukte und besondere Speiseöle.

## Zutaten

```
1    Aubergine
2El  Topinambursaft
     Kräutersalz

1    Ei
     Salz und Pfeffer

Beilage:
4    Dattelomaten
1El  Giardinera
     Olivenöl, weisser Balsamico-Essig
     Salz und Pfeffer
```

## Zubereitung

Aubergine in ca. 1-1,5cm dicke Scheiben schneiden. Sogleich beidseitig mit Kräutersalz

würzen und mit Topinambursaft einpinseln. In der nur mässig heissen, trockenen Eisenpfanne auf jeder Seite 2 mal langsam braten. Nach jeweils 3 Minuten wenden und nochmals mit Topinambursaft einpinseln.

Nebenher das Spiegelei in einer separaten Pfanne braten.

Angerichtet hab ich die Aubergine mit Tomaten an einer einfachen, italienischen Sauce aus Olivenöl, weissem Balsamico, Salz und Pfeffer und etwas Giardinera (süss-sauer eingelegtes Gemüse).