

Aubergine mit Buttermilchsauce

Ich kann mir keine Vorspeise vorstellen, für die die Beschreibung »rustikal-elegant« (widerspricht sich das eigentlich?) zutreffender wäre. Servieren Sie knuspriges Weißbrot oder Pitabrot dazu und Sie werden im wahrsten Sinne des Wortes im siebten kulinarischen Himmel sein. Im Rezepttext gibt Sami Tamimi, Küchenchef von *Ottolenghi*, ein gut gehütetes Geheimnis preis. Damit ist das Auslösen der Granatapfelkerne ein Kinderspiel.

Für 4 Personen als Vorspeise

2 große, lange Auberginen

80 ml Olivenöl

1½ TL Zitronenthymianblättchen, plus
einige Zweige Zitronenthymian zum
Garnieren

Maldon Sea Salt oder Fleur de Sel und
schwarzer Pfeffer

1 Granatapfel

1 TL Za'atar (Gewürzmischung aus
wildem Thymian, Sesamsamen, Salz)

Sauce

140 ml Buttermilch

100 g griechischer Naturjoghurt

1½ EL Olivenöl, plus mehr zum Beträufeln

1 kleine Knoblauchzehe, zerdrückt

1 Prise Salz

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Auberginen samt Stielansatz der Länge nach halbieren (der Stielansatz ist nur für die Optik, nicht zum Essen). Mit einem scharfen Messer drei oder vier parallele Einschnitte auf der Schnittseite der Aubergine vornehmen, jedoch nicht bis zur Haut durchschneiden. Nochmals im rechten Winkel einschneiden, sodass ein Rautenmuster entsteht.

Die Auberginenhälften mit der Schnittseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit dem Olivenöl bestreichen; mit dem Bestreichen fortfahren, bis das Fruchtfleisch das gesamte Öl aufgenommen hat. Mit den Zitronenthymianblättchen, etwas Salz und Pfeffer bestreuen. 35–40 Minuten im Backofen garen, bis das Fruchtfleisch weich, aromatisch und appetitlich gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

Während die Auberginen im Backofen sind, die Granatapfelkerne auslösen und die Sauce zubereiten. Dazu den Granatapfel quer halbieren. Die eine Hälfte mit der Schnittseite an die Handinnenfläche gedrückt über eine Schüssel halten und mithilfe eines umgedrehten Holzlöffels oder eines Rollholzes auf die halbierte Frucht klopfen: Zuerst sanft, dann immer kräftiger klopfen, bis sich die Kerne lösen und durch die Finger hindurch in die Schüssel fallen. Wenn alle Kerne in der Schüssel liegen, eventuell vorhandene Reste der weißen Trennhäutchen entfernen.

Für die Sauce alle Zutaten miteinander verquirlen, abschmecken und bis zum Verzehr kalt stellen.

Zum Servieren die Auberginenhälften großzügig mit der Buttermilchsauce bedecken; den Stielansatz frei lassen. Mit Za'atar und Granatapfelkernen bestreuen und mit Zitronenthymianzweigen garnieren. Zum Abschluss mit etwas Olivenöl beträufeln.