

Auberginen-Carpaccio



Zubereitung

Auberginen grillieren: Auberginen auf dem Grill an der heissesten Stelle platzieren, ab und zu wenden. Wer einen Gasherd hat, kann sie auch direkt über der Flamme rösten. Wichtig: Die Auberginen sollen aussen vollständig verkohlen. Das dauert etwa 15 Minuten.

Auberginen schälen und in Scheiben schneiden: Auf einem Schneidebrett abkühlen lassen. Sobald genügend abgekühlt, verkohlte Haut abschälen und Auberginen in einem Sieb komplett abkühlen lassen. Auberginen in 5 mm dicke Scheiben schneiden, allfällige Kerne entfernen.

Auberginen plattdrücken: Scheiben zwischen geöltem Backpapier etwas plattdrücken. Das obere Blatt entfernen, einen Teller oder eine Servierplatte umgekehrt darauf legen und stürzen. Nun das untere Backpapier entfernen.

Zutaten für 4 Personen als Vorspeise

- 6 grosse Auberginen
- 5 EL Olivenöl «extra vergine»
- 150g [Tahini Sesampaste](#)
- 2–3 EL Dattelsirup oder Granatapfelmolasse
- 4 EL Fetakäse, gekrümelt
- 1 EL frisch gezupfte Thymianblättchen
- 3 EL gehackter, frischer Basilikum
- 2 EL gehackter Schnittlauch
- 3 Tropfen Orangenblütenwasser (oder nach Belieben)
- 1 EL Koriandersamen, grob zerdrückt im Mörser
- 1 Handvoll [Pistazienkerne](#)
- Pitabrot, ofenwarm

Auberginen-Carpaccio anrichten und mit Pitabrot servieren: Carpaccio mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle und Orangenblütenwasser würzen, mit Olivenöl beträufeln. Tahini und Dattelsirup oder Granatapfelmolasse darüber verteilen, mit Kräutern, Koriandersamen und Fetakrümel bestreuen.

Dazu genügend lauwarmes Pitabrot reichen.