

Auberginen mit Shiitake



Zubereitung

Glut im Grill oder in der Feuerstelle präparieren, Grillrost zirka 5 cm darüber platzieren.

Auberginen rundum mit einer Gabel einstechen und gleichmässig grillieren, bis die Haut ringsum verkohlt ist.

10 Minuten abkühlen lassen, vorsichtig schälen.

Geschälte Auberginen auf einen Teller geben, mit Meersalz salzen und mit dem Olivenöl begiessen. 15 Minuten ziehen lassen, damit sich der Saft der Auberginen mit dem Olivenöl vermischen kann.

In der Zwischenzeit die Shiitake-Pilze mit etwas Öl besprühen und mit dem Kopf nach unten 5–6 Minuten grillieren. Dann die Enoki -Pilze und die Frühlingszwiebeln grillieren bis sie leicht angeschwärzt sind.

Auberginen längs halbieren und zum Aufwärmen kurz zurück auf den Grill legen, Saft behalten.

Je eine halbe Aubergine in einem tiefen Teller anrichten, die Shiitake daraufürmen, mit den Enoki Pilzen, und den grob gehackten Frühlingszwiebeln und Bärlauch oder Basilikum bestreuen, Saft der Auberginen darübergeben

Zutaten für 4 Personen

- 2 grosse, reife Auberginen
- 100ml Olivenöl «extra vergine» plus mehr zum Besprühen
- 300g frische Shiitake-Pilze, sauber gebürstet
- 100g frische Enoki-Pilze, gereinigt
- 1 Bund junge Frühlingszwiebeln
- einige Blätter Bärlauch oder alternativ Basilikum