

Japanische Auberginen mit Chili, Knoblauch und Limette

für 2 Personen

- 3 japanische Auberginen (300 g) (wer keine bekommt – es funktioniert natürlich auch mit den normalen Auberginen)
- 2 EL Olivenöl
- 6 Cockailtomaten, halbiert
- ein walnussgroßes Stück Ingwer, in sehr feine Streifen geschnitten
- 1 Peperoni, entkernt und in feine Streifen geschnitten
- 4 Zehen Knoblauch, fein gehackt
- 1 rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 1 Schalotte
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL geröstetes Sesamöl
- Abrieb einer unbehandelten Limette (oder Zitrone)
- 1 EL Limettensaft (oder Zitronensaft)
- 1 knapper EL Tamarindenpaste www.demeterhof-duenninger.de/produkte/suche/?term=tamarinden
- 3 – 4 EL Soja Sauce
- 2 TL Zucker
- 1 EL Tomatenmark
- Meersalz
- nach Belieben noch ein bisschen schwarzer Sesam

dazu gekochter Basmati Reis

Den Ofen auf 220° vorheizen

Die Auberginen waschen und leicht diagonal in dicke Scheiben schneiden. Mit dem Olivenöl und den Tomaten mischen, in eine ofenfeste Form geben (so groß, dass die Auberginenscheiben nicht übereinander liegen) und etwa 30 Minuten rösten.

In der Zwischenzeit das Olivenöl zusammen mit dem Sesamöl in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze die Zwiebelringe und die fein geschnittenen Schalotte mit dem Knoblauch, Ingwer und Peperoni anschwitzen. Den Zucker dazugeben und umrühren. Tomatenmark und Limettenabrieb und Limettensaft dazugeben. Noch etwa 3 Minuten weiterbraten. Dann die Soja Sauce und die Tamarinden Paste dazugeben. Sanft weiterköcheln lassen. Probieren und nach Belieben mit etwas Salz abschmecken.

Die gerösteten Auberginen aus dem Ofen nehmen und in die Pfanne geben. Nur kurz umrühren, so dass sich die Sauce gut verteilt.

Mit Reis in Schüsseln anrichten und die Röllchen vom grünen Teil der Frühlingszwiebel (und den Sesam) darüber streuen.