

Berenjenas marinadas (marinierte Auberginen)

Spanien (für 4 Personen, falls min. 6 verschiedene Tapas serviert werden)

Zutaten:

- 1 Aubergine
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- ca. 6 Stück getrocknete Tomaten
- ½ Knoblauchzehe
- 1 Esslöffel Sherry
- einige Thymianzweige

Vorbereitung:

- Aubergine waschen, abtrocknen und quer in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.
- Die Scheiben mit Olivenöl, Salz und Pfeffer von Hand einreiben.
- Die getrockneten Tomaten fein hacken
- Die Marinade in einer kleinen Schale herstellen aus 4 Esslöffel Olivenöl, 1 Esslöffel Sherry, getrockneten Tomaten, Thymianblättchen und ausgepresstem Knoblauch, Salz und Pfeffer. Mit einem Löffel alles gut vermischen und zerdrücken.

Zubereitung:

- Die Auberginen-Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und 20 Minuten bei 180°C mit Umluft backen.
- Abkühlen lassen und danach von Hand mit der Marinade gut einreiben. Min. 1 Stunde ziehen lassen vor dem servieren.

Weintipp:

- Don Pascual Selección, Ribera Baja (Ebro, Navarra), Spanien, (www.bodegaschivite.com), in der Schweiz von Schuler Weine



Bonus-Rezept: Aioli Sauce

Die spanischste aller Mayonnaisen ist die Aioli Sauce mit viel Knoblauch. Sie passt zu fast allen Tapas.

Zutaten (alles Raumtemperatur!):

- 1 Eigelb
- 1..2 Knoblauchzehen (mit 2 wird das Aioli schon sehr scharf)
- 150...250ml Öl (am besten ½ Sonnenblumen- und ½ Olivenöl)
- Salz und Pfeffer
- ½ Teelöffel Senf
- wenige Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

- Die Knoblauchzehen durch die Presse drücken und in ein standfestes hohes und eher schmales Gefäß geben (schneebeisengerecht).
- Das Eigelb begeben, Salz begeben, alles mit dem Schneebeisen gut vermischen und etwas stehen lassen, damit das Ei Raumtemperatur erreicht.
- Nun das Öl in kleinen Portionen begeben und immer wieder gut mit dem Schneebeisen unterrühren. Am Anfang muss minutenlang mit dem Schneebeisen gerührt werden bis eine mayonnaiseartige Konsistenz erreicht wird. Wenn das mal stimmt, kann man grundsätzlich beliebig viel Öl untermischen und somit die Aioli-Menge bestimmen.
- Gegen Schluss den Senf, einige Spritzer Zitronensaft und etwas Pfeffer unterrühren
- Im Kühlschrank bereitstellen

