Rezept

Gegrillte Auberginen mit Schafskäse und Granatapfel

Ein Rezept von Gegrillte Auberginen mit Schafskäse und Granatapfel, am 12.10.2024

Zutaten

1 kg	Auberginen
3 EL	Pinienkerne
1/2 TL	Cayennepfeffer
1	Zitrone
1 TL	Aprikosenkonfitüre
	Pfeffer
200 g	Schafskäse (Feta)
	Salz
1 TL	Koriandersamen
1 EL	getrocknete Hibiskusblüten
1 EL	Sesampaste (Tahin)
100 ml	Rapsöl
1/2	Granatapfel
1/2 Bund	Minze

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Die Auberginen putzen und waschen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Scheiben sehr kräftig salzen, mit den Händen leicht drücken und 2 Std. Wasser ziehen lassen.

2. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Koriandersamen dazugeben und kurz mitrösten. Die Mischung abkühlen lassen, mit Cayennepfeffer und Hibiskusblüten (nach Belieben) im Mörser oder Blitzhacker zerkleinern und leicht salzen. Für das Dressing die Zitrone auspressen und den Saft mit Sesampaste, Aprikosenkonfitüre und 2 EL Wasser in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Stabmixer verrühren und dabei nach und nach das Öl unterschlagen. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Granatapfel aufschneiden und die Kerne ausbrechen (Vorsicht, der Saft färbt!). Den Schafskäse grob zerbröckeln. Die Minze abbrausen, trocken schütteln und die Blätter grob zerzupfen.

3. Die Auberginenscheiben abbrausen, gründlich trocken tupfen und in einer leicht geölten Grillpfanne (oder auf dem Grill) bei mittlerer Hitze in drei Portionen jeweils etwa 8 Min. grillen, dabei einmal wenden – sie sollen nicht mehr bissfest, sondern weich sein. Die Auberginenscheiben auf einer Platte anrichten. Granatapfelkerne, Schafskäse, Pinienkernmischung und Minze darüberstreuen und alles mit dem Dressing beträufeln.