

Auberginensalat mit Safransauce

Rezept von Mischa Käser, Restaurant Italia, Zürich

Zutaten

5 Auberginen, in 5 cm grosse Spalten geschnitten
1 EL Olivenöl
1 g Safranfäden
200 g griechischer Joghurt
1 Knoblauchzehe, feinst gehackt und mit Salz pastös verschliffen
0.5 Zitrone, Saft
1 Bund Basilikum
1 Granatapfel
2 EL Pinienkerne
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Auberginen mit Olivenöl marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Schnittflächen nach oben auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Bei 200 Grad im Ofen garen, bis sie anfangen zu bräunen. Auskühlen lassen.

Die Safranfäden in einer Tasse mit heissem Wasser 5 Minuten ziehen lassen. Dann mit Joghurt, Knoblauch und Zitronensaft zu einer goldgelben Sauce verrühren. Mit Salz abschmecken.

Basilikum grob hacken, Granatapfel entkernen, Pinienkerne leicht rösten.

Auberginenstücke auf Tellern anrichten, grosszügig mit der Sauce beträufeln. Zum Schluss Granatapfelkerne, Pinienkerne und Basilikum darüber streuen.