



AUBERGINEN

MIT „ZAZIKI“



5–6



Grillrost,
Pinzette/Grillzange

FÜR 2 PERSONEN

- 3 Gartengurken/Snackgurken
- 1 TL Salzflocken
- 1 Zehe Elefant Knoblauch
- Olivenöl
- Zitronensaft
- 100 ml griechischer Joghurt
- 3 kleine Auberginen (oder 1 große)
- 1 Handvoll Minze

Als Kind der 80er-Jahre wurde mein Blick auf die griechische Küche von vielen missverstandenen Moussakas und zahlreichen unbeholfenen Versionen von griechischem Salat geprägt. Etliche Charterurlaube auf griechischen Inseln trugen nicht gerade dazu bei, meine Vorstellung von einer unausgewogenen und nichtssagenden Esskultur zu verbessern. Doch als Eva und ich das Land ganz bewusst auf unseren kulinarischen Reisen besuchten, entfaltete sich ein völlig anderes Universum, eine auf die Zutaten fokussierte und unendlich faszinierende Küche. Dieses Gericht ist eine sehr lockere Interpretation, eine Entschuldigung und eine Liebeserklärung an Griechenland.

Das Feuer anzünden und zu einer Glut herunterbrennen lassen. Den Grillrost etwa 25 cm über der Glut platzieren. Die Gurken grillen, bis sie von allen Seiten leicht verkohlt sind. In 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Salz bestreuen. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Den Knoblauch fein reiben und mit 1 EL Olivenöl zu einer Paste verrühren. Den Joghurt mit dieser Paste und Zitronensaft abschmecken – er darf ruhig etwas Wumms haben.

Auberginen durchschneiden und auf der Schnittfläche grillen, bis sie Farbe angenommen haben. Wenden und einige Minuten auf der Hautseite grillen. Sie sollten nicht übergart sein, deshalb aufhören, solange sie noch etwas Biss haben. Die Auberginen mit Salz bestreuen und mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln.

Den „Zaziki“ in eine Schüssel geben, Gurken und Minze auflegen und die Auberginen daneben anrichten.