

Auberginenmousse

August 2020

Für 4 Personen



Auberginen

2 mittlere Auberginen
Salz
Olivenöl
3 Knoblauchzehen

Die Auberginen waschen und in ca. 1 cm dicke scheiben schneiden, leicht salzen und mit etwas Olivenöl auf beiden Seiten goldgelb anbraten.

Die Knoblauchzehen rüsten, halbieren und mitrösten.

Crème fraîche-Masse

200 g Crème fraîche
1 Spritzer Zitronensaft
2 KL Kräutersalz
schwarzer Pfeffer

Zutaten in einer Schüssel gut vermengen, die Auberginen und die Knoblauchzehen begeben.

Mit dem Rührstab mixen, bis die moussige Konsistenz entsteht.

Die Auberginenmousse kann warm oder kalt auf frischem Brot, zu «Gschwellten» oder Fleisch genossen werden.

DIE AUBERGINE – DIE KÖSTLICHE EIERPFLANZE

Das aus Asien stammende, violett-schwarze Nachtschattengewächs mit der glatten, glänzenden Schale, hat in unseren Gemüseregalen längst seinen festen Platz gefunden. Viele kennen Auberginen als Gemüse im griechischen Moussaka. Gerade im Sommer während der Grillsaison wird die Eierpflanze auch gerne goldgelb geröstet als Beilage serviert. Das leicht verdauliche Gemüse hat keinen starken Eigengeschmack und kann mit Panaden oder Gewürzen beliebig aufgepeppt werden. Sie dürfen aufgrund ihres Solanin-Gehaltes nicht roh gegessen werden. Einheimische Auberginen haben von Juni bis Oktober Saison und sollten kühl und dunkel gelagert werden. In der Schweiz werden pro Jahr ca. 220 Tonnen Auberginen geerntet.