



Kochen

Rainer Klutsch

Mittwoch, 19.07.2017

Gegrillte Wassermelone mit Auberginen-Miso, gebackener Aubergine und japanischer Hollandaise

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Wassermelone

- 1 mittelgroße Wassermelone
- 2 Spritzer Wassermelonenlikör (alternativ Orangenlikör)
- 1 Beet Shiso-Kresse

Für die Auberginenmiso

- 50 g Butter
- 2 reife Auberginen
- Salz
- 1 TL Zucker
- 4 Spritzer Balsamico, hell
- 1 Prise Vitamin C Pulver (oder Zitronensaft)
- 1 Spritzer Sesamöl
- 1,5 TL Misopaste

Für die japanische Hollandaise:

- 100 g Butter
- 2 Eigelb (Größe M)
- 1 TL Sake (japanischer Reiswein)
- 2 Spritzer Limettensaft
- 1 Msp. Wasabipaste
- Japanischer Sansho Pfeffer (alternativ grüner oder Szechuan-Pfeffer)
- 1 Msp. Misopaste
- 1 Prise Chilipfeffer

Für die gebackene Aubergine:

- 1 reife Aubergine
- Fleur de Sel
- Japanischer Sansho Pfeffer
- 1 TL Sojasauce (evtl. salzarm)
- 1 Eiweiß (Größe M)
- 1 TL Reismehl
- 2 EL grüne Reisflocken (Asia Shop)
- 200 ml Sonnenblumenöl

Zubereitung:

1. Die Wassermelone in gleichmäßige Quadrate schneiden, mit dem Likör beträufeln und ca. 1 Stunde marinieren.
Für die Auberginenmiso Butter goldbraun schmelzen lassen (Nussbutter).
2. Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Auberginen halbieren auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und die Oberfläche leicht salzen.
3. Auf der mittleren Schiene ca. 1 Stunde weich garen. Herausnehmen und danach das weiche Fruchtfleisch aus der Schale löffeln.
4. In einem kleinen Topf den Zucker hell karamellisieren lassen. Mit dem Essig ablöschen. Auberginenfleisch mit Misopaste, Sesamöl, Nussbutter und dem Vitamin C zum Karamell geben und einmal zusammen aufkochen. Alles gut mixen und warm stellen.

5. Für die Hollandaise Butter hellbraun schmelzen lassen (Nussbutter).

6. Eigelbe mit dem Sake, Limettensaft, Wasabi, Pfeffer, Miso und Chili mischen und mit dem Schneebesen verrühren.

Die lauwarmer Butter unterrühren und alles in einen Sahnebehälter geben und mit 2 Patronen bestücken.

7. Sahnesiphon in einem warmem Wasserbad (ca. 40 Grad) bis zum Gebrauch warm stellen.

8. Die Auberginen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese halbieren.

Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Sojasauce ca. 5 Minuten marinieren.

9. Eiweiß leicht schaumig schlagen. Auberginen in Reismehl wenden, durch das angeschlagene Eiweiß ziehen.

Dann in den Reisblättchen wenden.

10. Öl auf ca. 160 Grad erhitzen. Auberginen darin ca. 2-3 Minuten goldgelb frittieren.

11. Wassermelonenstücke in einer Grillpfanne ohne zusätzliches Fett von allen Seiten ca. 1-2 Minuten grillen (sollte in der Mitte noch bissfest bleiben)

12. Die Auberginen in die Mitte vom Teller geben und die warme Auberginen-Miso dazugeben.

Mit der Hollandaise und der Melone servieren und mit Shiso Kresse garnieren...