

Auberginen a la Provençale

Auberginen und Tomaten kommen im Sommer aus dem Kalttreibhaus, in günstigen Lagen sogar aus dem Freiland. Die Gelegenheit sollte man nutzen, ein typisch provençalisches Gericht zu kochen. Das Gericht kann als eigenständiges Gericht mit Brot oder als Füllung für Omelette serviert werden.

Für 4 Personen.

3 Auberginen
grobes Salz
reichlich Olivenöl

Für die Tomatensauce:

1 kg Tomaten
3-5 Knoblauchzehen
Olivenöl
1 Prise Zucker
Salz
Pfeffer
je nach Geschmack 2 EL feingehackte Petersilie

Die ungeschälten Auberginen der Länge nach in 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf eine Platte legen, an der Oberfläche ein paarmal einritzen, mit grobem Salz bestreuen und 30 Minuten ziehen lassen, damit sie ihren Saft absondern. Dann mit einem Tuch trocknen und das restliche Salz entfernen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben, ganz mit Öl bedeckt, darin goldbraun und weich braten. Die Auberginen herausnehmen und auf saugfähigem Papier wenden, damit das Fett aufgenommen wird.

Für die Tomatensauce die Tomaten ca. 2 Minuten in kochendem Wasser blanchieren, abziehen, entkernen und grob hacken. In Olivenöl anschwitzen und auf kleiner Flamme mit Knoblauch und Petersilie 45-50 Minuten einkochen.

Die Auberginenscheiben auf einer Platte anordnen, dick mit der Tomatensauce bedecken und entweder erst im Backofen aufwärmen

oder kalt servieren.

Quelle: Louissette Bertholle, Die geheimen Rezepte der besten Restaurants Frankreichs. Hallwag Verlag. Bern und Stuttgart, 1977.