

Sizilianische Auberginen



SEMPLICE ist ein Beitrag von Eberhard Spangenberg. Er ist seit 1983 Inhaber von GARIBALDI, war 1992 Gründer von Slow Food Deutschland und viele Jahre Publizist und Verleger. Es geht in SEMPLICE um kritische und kreative Gedanken zum genussvollen und bewussten Leben, um kulinarische und kulturelle Themen.

Am Anfang von SEMPLICE steht der Traum, eine Strandkneipe an der toskanischen Küste zu betreiben, vor einem Pinienwald und mit blauen Sonnenschirmen und blauen Liegestühlen. Daraus entwickelt sich ein nächster Traum, ein einfaches kleines Lokal in München mit gerade mal zwei Dutzend Gästen. Sie sitzen zum Teil an der offenen Küche, zum Teil an einem großen Tisch. Eberhard Spangenberg verwöhnt seine Gäste mit einfachen und einfachsten Gerichten aus besten Rohstoffen und mit ein paar ausgewählten Weinen. Dazu gibt es jede Menge guter Tipps und viel Kommunikation. Schließlich geht dieses Traumlokal auf Reisen, in zwei Zirkuswägen, einer mit der offenen Küche und Bar, der andere mit ein paar Tischen und Gartenmöbeln, die man überall aufstellen kann, wo interessante Menschen zusammenkommen. Am Ende steht die Erkenntnis, dass zum Träumen und zur Verwirklichung des einfachen und glücklichen Lebens Papier und Bleistift genügen, und im besten Fall auch noch ein blauer Liegestuhl. Das ist SEMPLICE.

Ein einfaches Antipasto-Rezept

Aus gutem Grund hat Eckart Witzigmann 1978 sein Restaurant, das bald zum ersten Drei-Sterne-Restaurant Deutschlands gekürt wurde, nach der Aubergine benannt. Die Aubergine gehört zu den feinsten Gemüsen überhaupt. Sie entwickelt ihren delikaten Geschmack erst durch die richtige Zubereitung in der Küche.

Roh schmeckt die Aubergine nach nichts und ist sogar giftig, richtig zubereitet entwickelt das Nachtschattengewächs an unserem Gaumen seinen feinen Ausdruck, zart, von nachhaltigem Aroma, voller mediterraner Wärme und hinreißendem Schmelz. Ob in warmen Gerichten oder kalt als Antipasto, ganz besonders wichtig ist die Qualität des Olivenöls, das die Aubergine ihren Zauber entfalten lässt. Die Aubergine ist in der mediterranen Küche zuhause, aber auch in der orientalischen Küche und in Asien. Besonders glücklich ist in vielen Gerichten die Kombination mit der Tomate, wobei deren Sonnenaroma und ihre Säure mit der milden Süße der Aubergine eine harmonische Verbindung eingeht.

In Sizilien habe ich am Fuß des Etna auf dem Weingut „Feudo di Mezzo“ von Planeta pure „Melanzane“ als Antipasto nach einem einfachen Rezept kennengelernt.

Was in unseren Breiten nicht ganz so einfach ist, ist der Einkauf der Rohstoffe. Am leichtesten finden Sie gutes Olivenöl. Gerade Sizilien bietet fruchtige, mittelkräftige, würzige Extra-Vergine-Öle, die sich zur Zubereitung von Gemüse besonders gut eignen. Das Olivenöl von Planeta ist ideal für solche Gerichte.

Schwieriger wird es beim Einkauf der Auberginen selbst. Hier kommt es darauf an, dass die Früchte frisch und fest sind, keine Runzeln auf der Haut haben. Am besten schmecken die rundlichen, violetten Früchte, die an der Oberfläche zum Strunk hin auch noch weißlich durchsetzt sind. Innen sollte die Aubergine nicht mehlig, luftig oder kernig sein. Um die richtigen Auberginen zu finden, habe ich in München mit türkischen Gemüsehändlern die besten Erfahrungen gemacht. Sie haben ein besonders gutes Feeling für Gemüse.

Auch nicht ganz leicht ist, die richtige Minze zu finden. Für unser Antipasto sollte sie feinblättrig sein, zarte grüne Stängel haben (die wir nicht verwenden) und

delikat, aber nicht heftig duften. Die marokkanische Minze, die bei uns auf dem Markt ist, kommt der sizilianischen am nächsten. Sie bringt die zarte Frische in das Gericht, überdeckt aber nicht den Geschmack.

Die Auberginen werden zu Scheiben geschnitten, etwa 6 bis 8 mm dünn, nicht gewürzt und wenig gesalzen. So wie sie sind, kommen die Scheiben auf den Grill, bis sie durch sind und braune Streifen haben. Fertig. Wenn Sie keinen Grill zur Verfügung haben, braten Sie die Auberginen in Olivenöl aus und nehmen dann aber entsprechend weniger Marinade.

Schließlich werden die Auberginen ganz kurz in eine Marinade getaucht. Sie besteht aus gutem Olivenöl, Petersilie, Basilikum und eben Minze, sehr klein gezupft und ganz wenig Zitrone. Das ist alles. Die Marinade gut abtropfen lassen! Das wichtigste ist, darauf zu achten, dass die Auberginen nicht in der Marinade schwimmen oder von Öl triefen, sondern nur kurz von der Marinade benetzt sind. Das ist die eigentliche Kunst. Dann sollten Sie das Ganze mindestens 20 Minuten durchziehen lassen. Zum Servieren geben Sie ein paar Blätter frisches Basilikum auf das Gericht.

Und welcher Wein passt dazu? Bleiben wir bei Planeta am Etna: Der weiße Carricante DOC Eruzione 1614 und der rote Nerello Mascalese IGT Eruzione 1614 zeigen wieder einmal, dass Lebensmittel und Weine aus ein und derselben Region fast immer ideal zusammenpassen.

Semplice.