

# Geschmorte Auberginen mit Frischkäse und Johannisbeeren

## Zutaten für die Auberginen (für 4 Personen):

- 2 mittelgroße Auberginen
- 1 EL Kräuter der Provence
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

## Zutaten für den Gemüsesud:

- 1.5 kg Gemüse und Gemüseabschnitte
- 3 Zwiebeln
- 1 kleine Knolle Knoblauch
- 3 Lorbeerblätter
- einige Zweige Rosmarin
- einige Zweige Thymian
- Pfeffer
- Salz

## Weitere Zutaten:

- 4 mittelgroße Tomaten
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Zucker
- 3 Frühlingszwiebeln
- 4 EL Semmelbrösel
- 5 Stängel Johannisbeeren
- 100 g Frischkäse

Zunächst eine Gemüsebrühe herstellen. Dafür Suppengemüse, Fenchel, Zwiebeln und Knoblauch putzen und in einen Topf geben. Für den Sud eignen sich auch gesäuberte Gemüseabschnitte.

Wasser aufgießen, bis das Gemüse knapp bedeckt ist. Alle aufkochen, dann Kräuter, Salz und etwas Pfeffer dazugeben. Den Topf verschließen und den Gemüsesud bei mittlerer Hitze etwa 2 Stunden kochen lassen, dann abgießen und die Zutaten auffangen. Den Sud nochmals aufkochen und um ein Drittel reduzieren. Nochmals mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Der Sud ist einfach in der Zubereitung und wesentlich schmackhafter als Fertigbrühe. Für das Gericht werden für 4 Personen etwa 200 ml Flüssigkeit benötigt. Die restliche Gemüsebrühe lässt sich gut einfrieren oder als Grundlage für Suppen verwenden.

Die Auberginen putzen und in etwa 0,5 cm dicke längliche Scheiben schneiden. Olivenöl in einer (oder zwei) Pfannen erhitzen. Die Auberginenscheiben von beiden Seiten anbraten und dabei salzen, zuckern, pfeffern und mit Kräutern der Provence bestreuen. Nun 1 Kelle Gemüsebrühe hinzufügen. Die Auberginen sollen in der Flüssigkeit schmoren und nicht schwimmen. Die Pfanne verschließen und die Auberginen 10 Minuten garen. Eventuell etwas Brühe nachgießen.

Die Johannisbeeren säubern und mit Zucker bestreuen. 30 Minuten ziehen lassen.

Die Tomaten ebenfalls säubern und in Würfel schneiden. Mit Olivenöl, etwas Knoblauch, Salz und Zucker vermengen und ebenfalls 30 Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die marinierten Tomaten in einer Pfanne erhitzen. Die

Frühlingszwiebeln säubern und in Ringe schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebeln kurz braten. Dabei die Brösel und etwas Salz und Zucker hinzufügen.

Die Auberginenscheiben auf eine Platte legen und mit Frühlingszwiebeln und Tomaten belegen. Darauf kleine Portionen Frischkäse setzen. Parmesan wäre eine Alternative . Zum Schluss die Johannisbeeren darüber streuen. Der süß-säuerliche Geschmack gibt den Auberginen eine fruchtige Note. Ein Hochgenuss!

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 06.08.2021

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)