

Auberginensalat mit Stangensellerie und Schokoladensauce

by Andreas - Mittwoch, Juli 21, 2010

<http://mundgericht.de/index.php/auberginensalat-mit-stangensellerie-und-schokoladensauce/>

Zugegeben eine recht kühne Zusammenstellung. Aber das Resultat ist wunderbar. Diesen Salat kann man ausgezeichnet als Hauptgang essen. Mit etwas Chiabatta, Butter und einem Glas Wein. Dazu darf es dann auch gerne ein wenig Sonne und Meer sein.

1 Aubergine

2 kleine Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

6 Selleriestangen

2 EL Kapern

2 EL Pinienkerne

50 gr. schwarze Oliven

30 gr. Zartbitterschokolade

4 EL Weißweinessig

1 EL brauner Zucker

Olivenöl

Salz

Die Aubergine in kleine Würfel schneiden und mit Salz bestreuen. 30 Minuten ziehen lassen. Danach unter kaltem Wasser abspülen und abtrocknen. In eine Pfanne mit 3 EL Olivenöl geben und braun braten. Beiseite stellen.

Die Zwiebeln und den Knoblauch in feine Würfel schneiden. Die Selleriestangen in kurze Stücke schneiden. Alles in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl gleichmäßig braten. Die Kapern, entsteinten Oliven und die Pinienkerne begeben und weiterbraten.

Aus der Pfanne nehmen und mit den Auberginenwürfeln vermischen. Zum in der Pfanne verbliebenen Sud den Zucker, den Weißweinessig in die gehackte Schokolade geben und schmelzen lassen.

Abschließend die Schokoladensauce über den Salat geben und eine Stunde ziehen lassen.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station