



Cappuccino von gerösteten Auberginen mit Rauchsatz

REZEPTANGABEN FÜR 4 PERSONEN

Zutaten Cappuccino:

4 Schalotten,
geschält und grob gewürfelt
150 g Knollensellerie,
grob gewürfelt
1 Stange Lauch
0,2 l Weißwein
0,8 l Gemüsebrühe
1 Eßl Saure Sahne
6 Auberginen
3 Knoblauchzehen
3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian
Olivenöl zum Rösten
Rauchsatz sowie Meersatz
zum Abschmecken
Pfeffer aus der Mühle

Zutaten Milchschaum:

2 Boskop Äpfel
1 l Milch
1 Zweig Thymian
1 Prise Salz
1 Prise getrocknete und
fein gemahlene Steinpilze

So wird's gemacht

Auberginen waschen, halbieren und die Fleischseite mit einem Messer rautenförmig einritzen. Mit Meersatz würzen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Entstandene Flüssigkeit abgießen und die Auberginen großzügig mit Olivenöl beträufeln. Auf einem Backblech die grob zerkleinerten Kräuter, sowie den Knoblauch verteilen. Auberginen mit der Schnittfläche auf das Backblech geben und im Ofen bei 200 Grad ca. 30-40 Minuten rösten.

In der Zwischenzeit die Schalotten, Sellerie und Lauch in Olivenöl glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen und der Gemüsebrühe aufgießen. 10 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Die Kräuter von den gerösteten Auberginen entfernen und mit einem Löffel das Fleisch aus der Schale herauskratzen. Dieses zum Suppenansatz hinzugeben. Mit einem Zauberstab fein pürieren und dem Rauchsatz, Pfeffer sowie der Sauren Sahne abschmecken.

Milch zusammen mit dem Thymian in einem Topf erwärmen und einer Prise Salz abschmecken. Mit einem Milchschaumer einen standfesten Schaum herstellen. Diesen vorsichtig auf die Auberginensuppe geben und mit dem Steinpilzmehl ausgarnieren.

VORBEREITUNGSZEIT ca. 15 Minuten

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 40 Minuten