

Aubergine mit Dengaku-Miso-Sauce



Beschreibung

Ein klassisches japanisches Gericht: gegrillte Aubergine mit einer süß-würzigen Dengaku-Miso-Sauce. Das Zusammenspiel aus der zarten Textur der Aubergine und der aromatischen, karamellisierten Sauce macht dieses Rezept zu einem beliebten Bestandteil der japanischen Hausküche.

Zutaten

- Auberginen – 2 Stück
- Weißes Miso – 2 Esslöffel
- Zucker – 1 Esslöffel
- Mirin – 1 Esslöffel
- Sake oder Reiswein – 1 Esslöffel
- Öl – zum Braten oder Grillen
- Sesamsamen – zum Garnieren

Zubereitungsschritte

1. Die Auberginen längs halbieren und das Fruchtfleisch kreuzweise einschneiden.
2. In einer Pfanne oder auf dem Grill leicht anbraten, bis sie weich werden.
3. Für die Sauce Miso, Zucker, Mirin und Sake in einem kleinen Topf erhitzen und unter Rühren leicht eindicken lassen.
4. Die Sauce auf die Auberginenhälften streichen und im Ofen (Grillfunktion) kurz karamellisieren lassen.
5. Mit Sesam bestreuen und heiß servieren.

Tipp

- Wer es etwas kräftiger mag, kann etwas rote Miso-Paste verwenden.
- Auch Zucchini oder Pilze lassen sich hervorragend auf diese Weise zubereiten.