



Orientalische Melanzani

Das Symposium Hotel Pichlmayrgut stellt heute ein besonderes Gericht vor, das sich ideal als Beilage eignet. Die orientalischen Gewürzmischungen Ras el-Hanout verleiht den Melanzani eine gewisse Schärfe und sollte in gut sortierten Supermärkten zu finden sein. Wir wünschen viel Vergnügen beim Nachkochen und „Mahlzeit“!

Zutaten:

- 2 Stück Melanzani
- 40g Schalotten
- 10g Knoblauch
- 60g Orangenhonig
- 1g Ras el-Hanout
- 5g Sambal Olek oder Chili Paste
- 30g Limettensaft
- 1 Prise Kreuzkümmel
- Salz
- 5g Ingwer
- 100ml Hühner- oder Gemüsefond

Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Dann alle Zutaten (bis auf die Melanzani) in einen Topf geben und aufkochen.

Anschließend die Melanzani schälen, in gleichmäßige Scheiben oder Hälften schneiden und die Marinade darüber gießen.

Ca. 10 Minuten ziehen lassen und dann alles im Ofen erwärmen.

Unser Tipp: Das Gericht eignet sich gut als Beilage Fisch oder Geflügel und kann warm oder kalt gegessen werden.

